



LOTUS

MENÜ

Menümüz, çeşitli yerel Türk yemeklerini, taze Akdeniz lezzetlerini ve enfes deniz ürünlerini sunmaktadır. En kaliteli organik malzemelerle hazırlanan her yemek, gökyüzünde unutulmaz bir yemek deneyimi vaat ediyor.

#JETLEGURMEKEYFI



KAHVALTİ

TÜRK KAHVALTISI

İki kişilik.

Şunları içerir:

TAZE PIŞMIŞ EKMEK

Kruvasan, "simit", iki çeşit ekşi mayalı ekmek, mini rulo

TÜRK PEYNİRİ SEÇKİSİ

Tulum peyniri, Ezine peyniri, Çeçil peyniri, Kars gravyeri, Kaşar peyniri

Peynir Tabağı Lezzetleri

Sahine tereyağı, bal, kaymak, tahin

Kekik, narenciye ve süt reçelleri

Domates, salatalık ve taze yeşil salatalar

Pastırma, füme hindi, füme dana eti, füme somon

Siyah sele zeytin, ızgara yeşil zeytin, kalamata zeytini

DİLEDİĞİNİZ MENEMEN ÇEŞİDİ

Çırpılmış yumurta / domates / yeşil biber / soğan

İki yumurta / sucuk veya pastırma ile





SAĞLIKLI KAHVALTI

Bir kiři için
şunları içerir:

TAZE MEYVE SUYU

Orange – grapefruit – apple – mixed

TAZE YABAN MEYVELİ ORGANİK GRANOLA

Az yağlı yoğurt veya soya sütü

BEYAZ OMLET

Haşlanmış kuşkonmaz, ızgara domates, mantar

KURU MEYVE VE KURUYEMIř

Kayısı, incir, badem, fındık, siyah zm





KAHVALTİ FAVORİLERİ

OMLET SEÇENEKLERİ

Portakal – greyfurt – elma – karışık

TAZE YABAN MEYVELİ ORGANİK GRANOLA

Az yağlı yoğurt veya soya sütü

MENEMEN

Domates, soğan, yeşil biber, yumurta

BEYAZ YUMURTA OMLETİ

Haşlanmış kuşkonmaz, ızgara domates, mantar

BENEDIKT YUMURTA

Dana jambon, ekmek, kuşkonmaz ve hollandez sosu

PANKEK

Bal, fındık kreması, taze meyve





BELÇİKA WAFFLE'I

Çilek, muz ve çikolata sosu

PEYNİR TABAĞI

Emmental, Gouda, Brie, Gorgonzola, bal ve çıtır ekmek

TAHİL SEÇENEKLERİ

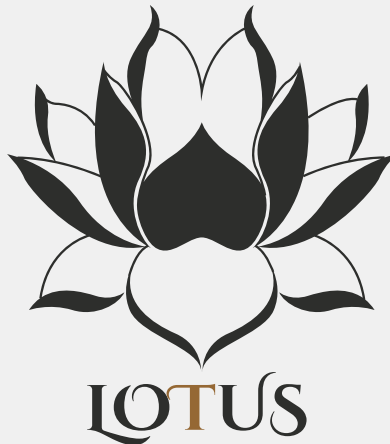
Mısır gevreği – glütensiz müsli – granola – lapa (porridge)

YOĞURT SEÇENEKLERİ

Organik, az yağlı veya meyveli yoğurt

SAĞLIKLI YOĞURT

Granola, kuru kayısı, çiğ badem, ayçekirdeği, siyah susam



GÖKYÜZÜ ATIŞTIRMALIKLARI

MEZELER

BALIK VE EKMEK

Kekikli Patates Kızartması, Kornişon Turşusu ve Acı Sos

BAL BÖREĞİ

Bal, Trüflü "Çeçil" Peyniri ve Pirinç Kağıdı

KIZARMIŞ KALAMAR

Şevket-i Bostan ve Tartarlı Sos

EGE'DEN DENİZ MAHSULLERİ TOPLARI

Chipotle Sosu, Turp, Bebek Marul

KIZARMIŞ KORNIŞON TURŞUSU

Baharatlı Mayonez

IZGARA TAVUK

Muhammara

TOHUMLU EKŞİ MAYA EKMEĞİ VE VEGAN BIBER SOSU

Ceviz, Nar Sosu ve Sızma Zeytinyağı

ÖRDEKLI SPRING ROLL

Acılı Erik Sosu





PEYNİR TABAĞI

Roquefort, Brie, Gouda, Parmesan, Cheddar, Keçi Peyniri, Trüflü Bal

KIZARMIŞ PATATES VE SOS

Parmesan ve Trüf Yağı

MEVSİMLİK MEYVE ŞİŞLERİ

DONDURMA VE SORBE (BİR TOP)

Vanilya, Naneli Çikolata, Çilek, Akçaağaç Şurubu ve Ceviz, Karamelita, İsviçre Çikolatası, "Bodrum" Mandalinası, Kireç ve Limon Sorbeti, Tutku Meyvesi ve Mango Sorbeti



TÜRK VE İTALYAN MUTFAĞI

Ustalıkla hazırlanmış
menümüzle Türk ve İtalyan
lezzetlerinin enfes birleşiminin
tadını çıkarın. Taze, yerel
kaynaklı malzemelerle özenle
seçilen menümüz, seçkin damak
tatlarına hitap eden benzersiz
bir uçuş içi gurme deneyimi
vaat ediyor.

#GÖKYÜZÜLEZZETLERİ





ÇORBA

LOTUS ÇORBASI

Bölgesel Yabani Mantar Çorbası

HALIKARNAS BALIK ÇORBASI

Halikarnas Usulü Balık Çorbası

BAŞLANGIÇ

ÇIĞ LEVREK FILETO

Bottarga, taze otlar, kumkat, "Mürdüm" eriği ve sızma zeytinyağı ile

ENGİNAR & DIVLE OBRUK PEYNİRİ

Taze karides, roka yaprakları, yaban meyveleri ve sızma zeytinyağı ile

DENİZ VE KABUKLAR

Tarak ve vongole midyeleri, deniz fasulyesi ve mavi çay aromasıyla

BURRATA PEYNİRİ

Renkli domatesler, taze kekik, kurutulmuş zeytinler ve yaban meyveleri eşliğinde

KITIR İNCE EKMEK & KUŞKONMAZ

Kuşkonmaz, zeytin, çeri domates, roka ve parmesan ile

KARIDESLİ İNCE EKMEK

Girit Kabak, Dereotu ve Parmesan





TOPRAK VE DENİZ

Pancar, karides, ricotta peyniri, ekşi mayalı mısır ekmeği ve avokado

FÜME DANA KABURGA

Gorgonzola, Armut, Roka & Sızma Zeytinyağı

KUŞKONMAZ

Bottarga, Keçi Peyniri, Erik Domates Yağı & Portakal

IZGARA AHTAPOT

Patates, Sarımsak, Füme Mısır Püresi & Taze Otlar

MAKARNA

MÜREKKEP BALIĞI MÜREKKEBİ SOSLU SPAGETTI

Istakoz, Vongole & Kremalı Bisque Sosu

MORCHELLA MANTARLI TORTELLINI

Morchella Mantarı, Kekik, Parmesan ve Güneşte Kurutulmuş Domates

KRAL YENGECİ RAVIOLI

Karides & İstiridye Sosu

TRÜFLÜ GNOCCHI & BURRATA

Burrata Peyniri, Zeytin, Fesleğen & Domates Sosu





RISOTTO

DENİZ MAHSULLÜ RISOTTO

Deniz Mahsullü Risotto & Bisque Sosu

EGE OTLARI RISOTTOSU

Ege Otları & Parmesan

TRÜF MANTARLI RISOTTO

Fesleğen, Parmesan, Yaz Mantarı & Trüf Yağı

PIZZA

LOTUS PIZZA

Morchella ve Çintar Mantarı, Mozzarella & Pecorino

FÜME DANA KABURGA PIZZASI

Füme Dana Kaburga & Füme Peynir

BURRATA PIZZASI

Domates, Burrata, Fesleğen & Parmesan

CARNE ASADA PIZZASI

Dana Bonfile, Çintar Mantarı, Fesleğen & Trüf Yağı

AKDENİZ PEPPERONI PIZZASI

Pepperoni, Kuşkonmaz, Zeytin, Kırmızı Soğan & Güneşte Kurutulmuş Domates





ANA YEMEK

SOUS-VIDE LEVREK

Somon Havyarı, Roma Enginarı & Edamame

IZGARA LEVREK

Vongole, Polenta, Yaban Mersini & K p   Balı ı Suyu

DIL BALI I & TARA AN

G ne te Kurutulmu  Bamy , Isolana Sosu

DANA BONFILE

Hardal Soslu Patates, Morchella Mantarı, Arpacık So anı, Balkaba ı & Demi Glace Sosu

DANA KABURGA

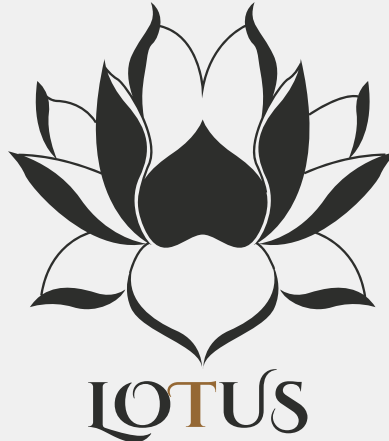
Mısır P resi, Ku konmaz & Dana Kemik Suyu

KUZU BONFILE

 ıntar Mantarı, F me Patlıcan & Demi Glace Sosu

 RDEK & MEYVELER

Akdeniz Ye illikleri, Meyveler & Nektarin





PAYLAŞMAK İÇİN (2 KİŞİLİK)

LOBSTER & SPAGHETTI

Istakoz & Spagetti

LOTUS BIFTEK VE YEREL MANTARLILAR

Morchella, Çintar İstiridi, Beyaz Mantar & Kestane Mantarı

OKYANUS BEŞLİSİ

Kral Yengeci, Istakoz, Karides, İstiridye & Tarağan

TATLI

QUATRO

Mandalina, Vanilya, Limon & Ahududu Mascarpone Kreması

HINDISTAN CEVİZİ

Karamelize Mango ile Hindistan Cevizi

ORELLO ÇIKOLATA

Çikolatalı Kek & Mandalina Likörlü Morello

SÜTLAÇ

Karamel Sos & Yer Fıstığı





TIRAMISU

Mascarpone & Amaretto ile Hazırlanmış

ELMA CHAMBORD

Karamelize Yeşil Elma & Tarçınlı Kek

MEVSİM MEYVELERİ TABAĞI

GELATO VEYA SORBE – BİR TOP

Vanilya, Naneli Çikolata, Çilek, Akçaağaç Cevizi, Karamelita, İsviçre Çikolatası, "Bodrum" Mandalina-Lime ve Limon Sorbe, Çarkıfelek & Mango Sorbe



UÇUŞTA KÜRESEL TATLAR

Seçkin damak tatlarına uygun olarak hazırlanan menümüzü deneyimleyin; dünyadan besleyici ve lezzetli mutfakları kutluyoruz. Taze, organik ve lezzet dolu malzemelerle hazırlanan seçeneklerimiz, uçuş sırasında size üst düzey bir gastronomi deneyimi vaat ediyor.

#KÜRESELDENEYİM





GÜNÜN ÇORBASI

Şefin Günlük Özelini Takımdan Sorunuz

BAŞLANGIÇ & SANDVIÇ

YAVAŞ PIŞMIŞ DANA KABURGA SANDVIÇI

Acılı Krem Peynir, Marul, Füme Biber ve Cheddar Peyniri. Yanında Fransız Patatesi ve Organik Yeşil Salata ile.

KIZARMIŞ KALAMAR

"Şevket-i Bostan" Tartarlı Sos

SEZAR DÜRÜM

Marul, Sezar Sosu ve Izgara Tavuk

BALIK VE PATATES KIZARTMASI

Patates Kızartması, Limon ve Otlı Sos

SOSISLI SANDVIÇ

Brioche, Sosis ve Hardal Sosu

KLASIK BURGER

Kıyılmış Dana Burger & Marul, Domates, Karamelize Soğan, Füme Dana Kaburga, Cheddar Peyniri. Yanında Fransız Patatesi ve Organik Yeşil Salata ile.





ÇEKİRDEKLI EKŞİ MAYALI EKMEK & VEGAN BIBER

Ceviz, Nar Sosu ve Sızma Zeytinyağı

SALATA

AKDENİZ FATTUŞ SALATASI

Domates, Salatalık, Turp, Akdeniz Otları ve Ktır Ekmek

"SIYEZ" BULGUR SALATASI

Bulgur, Avokado, Pancar, Ceviz, Nar, Kişniş ve
Sızma Zeytinyağı

LOTUS BAHÇE SALATASI

Böğürtlen, Çilek, Yaban Mersini, Dut, Lor Peyniri, Bahçe Salatası ve
Bal ile Balsamik Sos

SEZAR SALATA (TAVUK VEYA KARIDES)

Otlarla Marine Edilmiş Izgara Tavuk veya Karides, Marul ve Sezar Sosu





MAKARNA

PENNE NAPOLITEN

Kiraz Domates ve Fesleğen Sosu

EV YAPIMI BURRATA PEYNIRLI GNOCCHI

Burrata Peyniri, Zeytin, Fesleğen ve Domates Sosu

EL YAPIMI FETTUCINE ALFREDO

Tavuk, Mantar ve Kremalı Parmesan Soslu

DENİZ MAHSULLÜ LINGUINI

Karides, Vongole, Kalamar, Ahtapot ve Zeytinyağı

"MANTI"

Sarımsaklı veya Sarımsaksız Yoğurt ve Sos ile servis edilir

TAŞ FIRINDAN

KOKOREÇ PIZZA

Kokoreç, Jalapeno Biberi, Roka Yaprakları ve Domates

BURRATA PIZZASI

Domates, Mozzarella, Fesleğen ve Parmesan

CARNE ASADA PIZZASI

Dana Bonfile, "Çintar" Mantarı, Fesleğen ve Trüf Yağı





YAZ PIZZASI

Mantar, Mısır, Domates, Kuşkonmaz, Zeytin, Biber & Mozzarella
Peyniri

"LAHMACUN"

Kıyma, Domates, Yeşil Biber & Maydanoz

KIYMALI PIDE

Kıyma, domates, soğan ve yeşil biber.

KÜP DOĞRANMIŞ DANA ETLİ PIDE

Küp doğranmış dana eti, domates, soğan ve yeşil biber

PEYNIRLI EGE OTLU PIDE

Kıyma, domates, yeşil biber ve maydanoz

KASELER

BAHARATLI TAVUK KASESİ

Soğan turşusu, susam, kruton, tütsülenmiş biber, mısır ve
Akdeniz otları





IZGARA SOMON KASESI

Avokado, Edamame, Turp, Kapari, Ananas ve Akdeniz Otları

BOCCONCINI VE AVOKADO KASESI

Renkli Kiraz Domates, Ceviz, Siyah Zeytin ve Pesto Sosu

FALAFEL KASESI

Humus, Falafel, Turşu Pancar ve Tabule

ANA YEMEK

IZGARA SOMON

Rezene Salatası, Enginar ve Fırınlanmış Patates

DANA BONFILE TAGLIATA

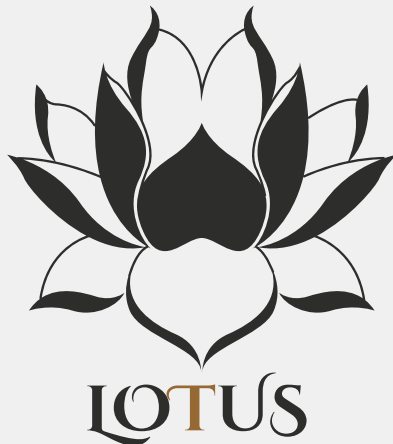
Rokalı, Steak Patates ve Demi Glace Sosu

TAVUK ŞNITZEL

Patates Salatası, Tereyağı ve Limon

IZGARA KÖFTE

Patlıcan Püresi, Patates Kızartması, Domates ve Biber





GÜNÜN TAZE BALIĞI

Günlük yakalanan benzersiz taze balıkların tadını çıkarabilirsiniz.

TAVADA KARIDES

Kırmızı Acı Biber, Maydanoz ve Tereyağı

OKYANUS BEŞLİSİ (2 KİŞİLİK)

Kral Yengeci, Istakoz, Karides, İstiridye, Siyah Havyar ve Tarak

DENİZ ÜRÜNLÜ LINGUINI

Karides, Vongole, Kalamar, Ahtapot & Zeytinyağı

"MANTI"

Sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt ve sos ile servis edilir.

TATLILAR

LEMON MERINGUE TART

Anjelika Erik Sosu ve Yaban Mersini

SÜTLAÇ

Karamel sos ve fıstık

ÇİKOLATA ÇORBASI

Lavanta Aromalı Çikolata Çorbası ve Vanilyalı Dondurma





BODRUM MANDALINA SEMIFREDDO

Vanilyalı Bisküvi ve Yaban Mersini Sosu

ÇİLEK VE ÇİKOLATA

Badem Keki ve Bitter Mus

MEVSİM MEYVE TABAĞI

DONDURMA VEYA SORBE (TEK TOP)

Vanilla, naneli çikolata, çilek, akçaağaç cevizi, karamelita, İsviçre çikolatası, "Bodrum" mandalina-lime ve limon sorbe, tutku meyvesi ve mango sorbe



TÜRK GÖKYÜZÜ MUTFAĞI

Türkiye'nin zengin mutfak mirasının özünü, yerel şeflerimiz tarafından özenle hazırlanmış özel menümüzle bulutların üzerinde keyifle tadın. Geleneksel Kebap'tan enfes Baklava'ya kadar, özel jetinizde lüks içinde yükselirken Türkiye'nin lezzetlerini keşfedin.

#TÜRKHA VALEZZETİ





BAŞLANGIÇ

ÇIĞ KÖFTE

Bu, bulgur, isot (acı biber), domates salçası ve çeşitli baharatların yoğurulup karıştırılmasıyla hazırlanan yerel bir yemektir.

DOLMA KABAK ÇİÇEĞİ

Ege usulü sızma zeytinyağında doldurulmuş kabak çiçekleri

"İÇLİ KÖFTE"

Ceviz büyüklüğünde, baharatlı kıyma ile doldurulmuş bulgur köfteleri

GÜNEŞTE KURUTULMUŞ DOLDURULMUŞ PATLİCAN

Kuzu eti, pirinç, tatlı fesleğen ve tütsülenmiş yoğurt

"TEPSİ MANTI"

Domates sosu, tereyağı ve yoğurt ile servis edilir.

SWEETBREAD & "KOKOREÇ"

Sweetbread & "Kokoreç"

MEZE TABAĞI

Humus, Babagannuş ve Muhammara

ANA YEMEK

ADANA KEBAP

Bulgur pilavı, sumaklı domates, biber ve soğan ile Türk lavaşı





URFA KEBAP

Bulgur pilavı, sumaklı domates, biber ve soğan ile Türk lavaşı

KUZU ETİ GÜVEÇTE

Kuzu bonfile ve çınar mantarı

KIYMALI VE PİRİNÇLİ YAPRAK SARMA

Yoğurt

TATLI

KARIŞIK TÜRK BAKLAVA TABAĞI

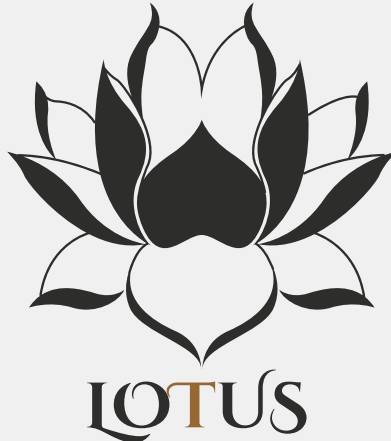
Maraş dondurmalı baklava

"KÜNEFE"

Maraş dondurması

SÜTLAÇ

Karamel sosu ve fıstık





ŞARTLAR VE KOŞULLAR

Catering Siparişleri: Sipariş vererek bu şartları kabul etmiş olursunuz. Siparişler, Lotus'tan yazılı onay alındığında kesinleşir.

Fiyatlar: Fiyatlar KDV ve olası son dakika veya bekleme ücretleri hariçtir. Teslimat

Ücretleri: Ücretler, havaalanına ve teslimat zamanı/günlerine (tatiller/pazar günleri) göre değişir. Teslimattan 9 saatten daha kısa süre önce verilen siparişlerde %50 ek ücret uygulanır. Bekleme ücretleri olabilir.

Kurye Maliyetleri: Özel talepler için ekspres kurye gerekebilir; saatlik ücret 89€ ile 169€ arasında, güne bağlı olarak değişir ve minimum bir saat ücretlendirilir. Ek saatler tam saat olarak ücretlendirilir.

Sipariş Değişiklikleri: Teslimattan en az 24 saat önce bildirilmelidir. Daha geç yapılan azaltmalar tam olarak faturalandırılır.

İptal Politikası: Herhangi bir nedenle, hava koşulları veya yakıt ikmali sorunları nedeniyle uçuş iptalleri dahil, aşağıdaki kurallar geçerlidir:

- Teslimattan 24 saatten az süre önce: Sipariş tutarının %100'ü tahsil edilir.
- Teslimattan 24 ila 48 saat önce: Sipariş tutarının %50'si tahsil edilir.





ŞARTLAR VE KOŞULLAR

İptaller: Tüm iptaller yazılı olarak, e-posta yoluyla yapılmalıdır. Telefonla yapılan iptaller kabul edilmez.*

Ödeme Koşulları: Ödeme, aksi kararlaştırılmadıkça teslimat sırasında yapılmalıdır. Kabul Edilen Ödeme

Yöntemleri: Ödemeler yerel FBO'lar aracılığıyla, kredi kartı (VISA /MasterCard, %3 işlem ücreti ile) veya banka havalesi yoluyla yapılabilir.

Gecikmeli Ödemeler: Geciken ödemelerde, yerel bankanın faiz oranının %50 fazlası uygulanır. Ödenmemiş siparişler askıya alınabilir.

Teslimat Gecikmeleri – Talepler: Lotus, trafik kısıtlamaları, uçuş iptalleri, arızalar, kazalar, hava koşulları, grevler veya savaş gibi kontrolü dışındaki nedenlerle oluşabilecek gecikmelerden sorumlu değildir.

