

HAMDİ RESTAURANT

*"1970'den beri aynı lezzet, aynı adres"
"The same taste and address since 1970"*



HAMDİ RESTAURANT

Tahmis Caddesi Kâlcın Sokak Eminönü-İstanbul

Tel: (0212) 528 03 90 - 512 54 24 - 526 12 42

Faks: (0212) 528 49 91

Web: www.hamdirestaurant.com

E-mail: info@hamdirestaurant.com



Köklü geçmiş...

HAMDİ ET LOKANTASI Güneydoğu bölgemizin benzersiz lezzetteki kebaplarını orijinal özellikleri ile 1970'den bu yana sizlere sunuyor...

A long established history...

The Hamdi Meat Restaurant has been presenting you the unmatched kebabs of the south-east region with their original characteristics since 1970.





Şark Köşesi...

20 kişilik özel Şark Köşesi, üç kattaki 280 kişilik salonları ve panoramik İstanbul manzarasını gözlerinizin önüne seren 140 kişilik benzersiz terası ile **HAMDİ ET LOKANTASI**, sizi seçkin bir ortamda benzersiz mutfağımızın doyumsuz tatları ile buluşmaya çağırıyor...

Oriental Saloon...

Hamdi Meat Restaurant with its Oriental Saloon with a capacity of 20 people, its saloons on three storeys with a total capacity of 280 people and its unique terrace which presents you a beautiful view of İstanbul and which has a capacity of 140 people, invites you to meet the unmatched tastes of our unique cuisine in a choice environment...



FISTIKLI KEBAP: Yağsız süt kuzusunun etinden yapılan kıyma ve kıyılmış antep fıstığı ile hazırlanan nefis bir kebab. **PATLICAN KEBABI:** Az yağlı süt kuzusunun etinden yapılan kıyma ve közde patlıcanın mükemmel birlikteliği ile hazırlanan bir kebab. **ERİKLİ KEBAP:** Yağsız süt kuzusunun etinden yapılan kıyma ile hazırlanan bu nadir kebab malta eriği ile birlikte servis yapılıyor. **SARMISAKLI KEBAP:** İlkbaharda tadabileceğiniz çok özel bir lezzet daha... Keskin tadına ulaşmamış, henüz tam olmamış sarımsak dişleri közlenir. Süt kuzusunun kıyması ile birlikte servis edilir. **HAŞHAŞ KEBABI:** Yağsız süt kuzusunun kıymasından yapılan ve taze soğan piyazı ile servis edilen özel bir kebab. İlkbaharın en güzel kebabı... **TEBTİ KEBABI:** En az 10 kişilik hazırlanan bu spesiyal, kuşbaşı etlerin, soyulmuş domates, arpacık soğan, sarımsak ve yeşil biberin ağız hamur ile kapatılmış bir testiye doldurulması ile hazırlanır. 2,5 saat ateş üstünde yavaş yavaş pişen kebab, testi kırılarak servis yapılır.

PISTACHIO KEBAB: A delicious kebab prepared with mince meat of suckling lamb without fat and cut pistachios. **AUBERGINE KEBAB:** A kebab prepared with the excellent mixture of mince meat from low fat suckling lamb grilled aubergines. **LOQUAT KEBAB:** This rare kebab prepared from mince meat of suckling lamb with low fat is served together with loquats. **KEBAB WITH GARLIC:** Another dainty you can taste in the spring. Garlic not completely ripe is grilled and served together with mincemeat from suckling lamb. **HASHISH KEBAB:** A special kebab made from mince meat of suckling lamb and spring onion salad. The best kebab of the spring... **TESTI KEBAB:** This special food prepared for at least ten people is made filling diced meat, peeled tomatoes, shallot, garlic and green pepper into a pot which is closed with pastry. The kebab which cooks gradually on fire for 2.5 hours is served by breaking the pot.

Benzersiz lezzetler... Unique tastes...





Sheraton Cesme

HOTEL • RESORT & SPA



Sifne Cad.No: 35 Ilica, Cesme, Izmir 35940 Turkey
Tel: +90 232 723 12 40 Fax: +90 232 723 18 56
e-mail: info@sheratoncesme.com
www.sheratoncesme.com www.sheraton.com

