

cuma

Çukurcuma Caddesi No 53 Çukurcuma,
İstanbul, Turkey 34425

+90 212 293 20 62

www.cuma.cc

Günün Çorbası	550
Lütfen Servis Ekibimize Danışın	
İsli Lor ve Ekşi Mayalı Ekmek	480
Yaman Ayvalık Ançüez, Sarımsaklı Terayağ,	700
Ekşi Mayalı Ekmek	
Kırma Zeytin, Zeytinyağı ve Ekşi Mayalı Ekmek	450
Tangala Peynir Tabağı; Pelit, Amber & Tangazola, Mera	1900

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Fırın Karnabahar, Tahinli Yoğurt, Saffiritto	985
Burrata, Fırın Balkabağı, Kırmızı Soğan, Taze Ot Salatası	1150
Beyaz Şaraplı Pırasa, Antep Fıstık Pestolu, Limonlu Labne	950
Fırın Pancar, Mango, Lor Kreması, Yeşil Zeytin Salsa	900
Bonfile Tartar; Kornişon & Hardal, Patates Cipsi	1300
Çipura Crudo, Mandalina, Zencefil, Kişniş	1150

DESSERT

Choux; Lemon Cream and Mereng	600
BEST SELLER Toffee and Orange Pavlova Mascarpone Cheese	600
Dark Chocolate Mousse, Cherry Coulis, Cocoa Sable	600
Amaretto Tiramisu	660
Apple Crumble	550
Crispy Pistachio Baklava with Quince Puree with Turkish Kaymak	660
Ice Cream	300
Buffalo Milk, Mastic, Salted Caramel, Turkish Coffee	
Sorbet	300
Lemon, Black Mulberry	

Alerjiniz var ise, lütfen belirtiniz.
Mutfak, 09:00-22:30 saatleri arasında hizmet vermektedir
Fiyatlar, KDV ve diğer vergiler dahil olmak üzere 19.06.2026 itibari ile geçerlidir.

HOT STARTERS

Georgian Dumplings with Porchini Mushrooms with Salted Yoghurt	980
VEGAN Roasted Cabbage, Spicy Green Lentil Curry	880
Minced Kibbeh and Tahini Sauce	845
Baby Calamari with Miso Sauce	1100
Grilled Prawns, Herbed Butter	1250
Roasted Eggplant with Pastrami, Tahini Sauce and Crispy Onion	1050
Grilled Veal Tongue, Anchovy and Mustard Sauce	935
 Grilled Pork Sausage with Kars Gruyere, Roasted Potatoes & Mustard Sauce	1150

MAIN COURSES

Orzo Pilaf with Cherry Tomatoes, Eggplant and Lemon Cream	980
Organic Chicken Thigh, Garlic Potato Mash, Kale	1200
Oven Baked Shi-Drum, Celery Puree, White Bean Salad	1200
Lamb Tandoori with Traditional Pasta 'Erişte' with Yoghurt Sauce	1850
Oxtail Ragu, Fresh Maltagliati Pasta	1400
Grilled Entrecote, Crispy Potatoes, Herbed Butter	1600

SICAK BAŞLANGIÇLAR

Antakya Tuzlu Yoğurtlu, Porcini Mantarlı Gürcü Mantısı	980
VEGAN Fırın Lahana; Zerdeçalı Yeşil Mercimek	880
İçli Köfte ve Tahin Sos	845
Miso Soslu Mini Kalamar	1100
Izgara Karides ve Otlı Terayağ	1250
Közlenmiş Patlıcan, Pastırma, Çıtır Soğan ve Tahin Sos	1050
Izgara Dana Dil, Ançüezli Hardal Sos	935
 Kars Gravyerli Izgara Domuz Sosis, Fırınlanmış Patates ve Hardal Sos	1150

ANA YEMEKLER

Patlıcanlı ve Cherry Domatesli Orzo Pilavı ve Limon Kreması	980
Organik Tavuk But; Sarımsaklı Patates Püresi, Kara Lahana	1200
Fırın Minekop, Kereviz Püresi, Beyaz Fasulye Salatası	1200
Antakya Tuzlu Yoğurtlu Erişteli Kuzu Tandır	1850
Dana Kuyruklu Maltagliati	1400
Izgara Antrikot, Fırın Patates, Otlı Terayağ	1600

TATLILAR

Choux; Limon Kreması ve Mereng	600
BEST SELLER Portakallı Pavlova	600
Bitter Çikolatalı Mousse, Vişne Coulis, Kakao Sable	600
Amaretto Tiramisu	660
Elmalı Crumble	550
Antep Fıstıklı Çıtır Baklava, Ayva Püresi ve Manda Kaymağı	660
Dondurma	300
Manda Sütlü, Damla Sakızlı, Tuzlu Karamel, Türk Kahveli	300
Sorbe	300
Limon, Karadut	

Soup of the Day	550
Please ask the Server	
Smoked Lor Cheese & Sourdough Bread	480
Yaman Ayvalık Anchovy, Garlic Butter, Sourdough Bread	700
Olive, Olive Oil and Sourdough Bread	450
Tangala Cheese Plate; Pelit, Amber and Tangazola, Mera	1900

COLD STARTERS

Roasted Cauliflower; Tahini Yoghurt, Saffritto	985
Buratta, Roasted Pumpkin, Fresh Herb Salad	1150
White Wine-Braised Leek with Pistachio Pesto, Lemon Labneh	950
Roasted Beetroot, Mango, Ricotta Cream, Green Olive Salsa	900
Steak Tartare, Cornichons, Dijon Mustard, Crispy Potato	1300
Sebreame Crudo, Mandarin, Ginger and Coriander	1150

If you have any allergies, please let us know.
The kitchen is open 9am to 10.30pm
Prices include VAT and all applicable taxes as of September 10, 2026