

SPEND THE  
FESTIVE  
SEASON  
WITH US



swissôtel THE BOSPHORUS  
ISTANBUL

**LET'S KEEP IT WELL**

Unutulmaz anlarla dolu dolu yaşadığımız bu yılı geride bırakırken, yeni umutlarla dolu, potansiyeli sonsuz yepyeni bir yılı karşılamanın heyecanını yaşıyoruz. Bu özel başlangıcı daha da keyifli kılacak pek çok sürprizin adresi bu sene de Swissôtel The Bosphorus, İstanbul. Yılın son günlerini yaşarken Swissôtel The Bosphorus, İstanbul çatısı altında hayatın güzel detaylarını keşfetmeye davetlisiniz. Onu en güzel şekilde yaşamanız dileğiyle...

**Uđur Talayhan**

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul Genel Müdürü

As we leave behind this year we have lived and filled with unforgettable memories, we are thrilled to welcome a brand new year, full of hope and limitless potential. Swissôtel The Bosphorus, İstanbul is once again the place to be to make this special beginning all the more enjoyable. As we experience the final days of the year, you are cordially invited to explore the beautiful details of life under the roof of Swissôtel The Bosphorus, İstanbul. We wish you to live it in the most beautiful way...

**Uđur Talayhan**

General Manager, Swissôtel The Bosphorus, İstanbul

SWISS  
GOURMET

**SALUTE  
THE NEW YEAR**

Yeni yıla tatlı bir başlangıç yapın!  
Swiss Gourmet'in çeşit çeşit ev yapımı  
çikolataları, renk renk makaronları,  
kurabiyeleri ve cheesecake'leri yeni yıl  
kutlamalarınıza hazır. 2024'e eşsiz ve  
tatlı bir başlangıç için adres belli!

### Lobby Girişi / Lobby Entrance

Sipariş için / For Your Orders: +90 544 326 1110

Make a sweet start to the new year!  
Swiss Gourmet's various homemade  
chocolates, colorful macarons, cookies, and  
cheesecakes are ready for your New Year's  
Eve celebrations. You know the address for a  
unique and sweet start to 2024!



# FESTIVE FLAVOURS AT SWISS GOURMET

## HİNDİ (Arzunuza göre pişirilmiş)

|                       |          |         |
|-----------------------|----------|---------|
| A la Turca            | (kg)     | 750 TL  |
| A la Franga           | (kg)     | 870 TL  |
| Tavuk Ciğeri Terin    | (300gr)  | 350 TL  |
| Somon                 | (200gr)  | 750 TL  |
| Peynir Tabağı 6 Çeşit | (2,5kg)  | 2800 TL |
| Antipasti Tabağı      |          | 2550 TL |
| Noel Kurabiyesi       | (1 kg)   | 700 TL  |
| Noel Pastası          |          | 850 TL  |
| Stollen Kek           | (500 gr) | 450 TL  |
| Çokolatalı Babka      | (500 gr) | 350 TL  |

## TURKEY (Cooked in two different ways for your taste)

|                        |          |         |
|------------------------|----------|---------|
| A la Turca             | (kg)     | 750 TL  |
| A la Franga            | (kg)     | 870 TL  |
| Chicken Livers Terrine | (300gr)  | 350 TL  |
| Salmon                 | (200gr)  | 750 TL  |
| Cheese Platter 6 pcs   | (2,5kg)  | 2800 TL |
| Antipasto Platter      |          | 2550 TL |
| Christmas Cookie       | (1 kg)   | 700 TL  |
| Bouche de Noel         |          | 850 TL  |
| Stollen Cake           | (500 gr) | 450 TL  |
| Chocolate Babka        | (500 gr) | 350 TL  |



# FESTIVE GREEN

Lure ikolata

Stollen

Meyveli kek

Red velvet makaron

eker hamurlu kurabiye

ikolatalı biscotti

an ikolata

Karışık erez

Lure chocolate

Stollen

Fruity cake

Red velvet macaron

Christmas sugar cookies

Chocolate biscotti

Bell chocolate

Assorted nuts

3.500 TL





# SWEET RED

Lure ikolata

Lure tablet ikolata

Stollen

Babka kek

Red velvet makaron

eker hamurlu kurabiye

ikolatalı biscotti

Noel baba ikolata

Badem draje

Karışık erez

Lure chocolate

Lure tablet chocolate

Stollen

Babka cake

Red velvet macaron

Christmas sugar cookies

Chocolate biscotti

Santa Clous chocolate

Almond dragee

Assorted nuts

6.500 TL





# SPLENDID

Lure ikolata  
Lure tablet ikolata  
Stollen  
ikolatalı salam  
Trüflü ikolata  
Red velvet makaron  
Noel kurabiye  
Foccacio  
Karışık erez  
20 gr havyar  
Somon  
Kapari  
Turşu

Lure chocolate  
Lure tablette chocolate  
Stollen  
Chocolate salami  
Truffle chocolate  
Red velvet macaron  
Christmas cookies  
Foccacio  
Assorted nuts  
20 gr caviar  
Salmon  
Capers  
Pickles

7.000 TL





# DELI

Lure ikolata

Stollen

Noel kurabiye

Red velvet makaron

Focaccio

Grisini

150 gr parmesan

150 gr eski kařar

150 gr cheddar

150 gr biberli fme nuar

150 gr dana jambon

150 gr hindi bacon

Lure chocolate

Stollen

Christmas cookies

Red velvet macaron

Focaccio

Grisini

150 gr parmesan cheese

150 gr aged "Kasar" cheese

150 gr cheddar cheese

150 gr smoked peppered beef topside

150 gr beef ham

150 gr turkey bacon

7.500 TL





# DETOX & REVIVE

Renewing Rose Cleanser

Rose Face Mask

Rose Exfoliating Cleanser

Triple Rose Renewing Moisturiser

Natural Peeling Soap

Lavender Sechet

Detox & Drain Body Treatment

Yenileyici Güllü Temizleyici

Güllü Yüz Maskesi

Peeling Etkili Yüz Temizleyici

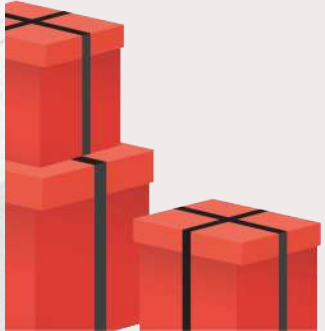
Üçlü Yenileyici Nemlendirici

Doğal Peeling Sabun

Lavanta Kesesi

Detox & Drain Vücut Bakımı

9.500 TL





# PURE RADIANCE

Deep Cleance Face Wash

Rose Pink Clay Mask

Rich Repair Nourishing Cream

Fine Line Face Oil

Natural Peeling Soap

Lavender Sechet

Essential Rose Hydrator Facial (60 Minutes)

Derinlemesine Temizleyici Yüz yıkama Jeli

Pembe Kil Maskesi

Zengin İçerikli Onarıcı Krem

İnce Çizgi Yüz Yağı

Doğal Peeling Sabun

Lavanta Kesesi

Essential Rose Hydrator Cilt Bakımı (60 Dakika)

11.200 TL





# VELVET TOUCH

Rosee Visage Toning Lotion

Micellar Water

Hydrasea Night Cream

Youth Contour Eye and Lip Cream

Toning Body Scrub with Marine Salt Crystals

Beautiful Legs Blemish Eraser Cream Beautiful Legs

Natural Peeling Soap

Lavender Sechet

Sea Holistic Face & Body Treatment (90 Minutes)

Gül Özlü Losyon

Yüz & Göz Çevresi Temizleyici

Lifting Etkili Gece Kremi

Göz & Dudak Çevresi Gençlik Kremi

Deniz Tuzu Kristalli Vucüt Peelingi

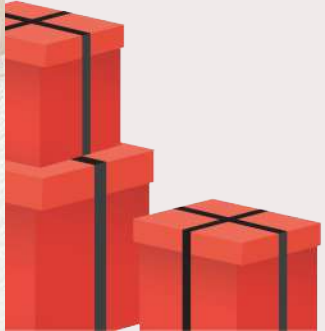
Vücut Kontörleyici Krem

Doğal Peeling Sabun

Lavanta Kesesi

Sea Holistic Yüz ve Vücut Bakımı (90 Dakika)

12.900 TL





# MERRY CHRISTMAS

Noel havasına girmek için kendinizi Sabrosa'nın muhteşem menüsü ve göz alıcı dekorasyonuna bırakın. 24 Aralık akşamı Noel lezzetleriyle donatılmış açık büfe akşam yemeği, 25 Aralık sabahı ise Noel neşesiyle dolduracak brunchımız sizi bekliyor! Size ve sevdiklerinize mutlu bir Noel dileriz!

## **Sabrosa Noel Arifesi Yemeği**

24 Aralık 2023  
1.950 TL

## **Sabrosa Noel Brunch'ı**

25 Aralık 2023  
2.950 TL

To get into the Christmas spirit, leave yourselves to Sabrosa's magnificent menu and dazzling decorations. An open buffet dinner decorated with Christmas delicacies on the evening of December 24th, and a brunch that contains the joy of Christmas on December 25th, they all await you! We wish you and your loved ones a merry Christmas!

## **Sabrosa Christmas Eve Dinner**

December 24<sup>th</sup>, 2023  
1.950 TL

## **Sabrosa Christmas Brunch**

December 25<sup>th</sup>, 2023  
2.950 TL

**Doğu Kanadı 7. kat / East Wing 7<sup>th</sup> Floor**

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

SABROSA





# CHRISTMAS EVE DINNER AT CHALET

Noel en iyi Chalet'de kutlanır! Sıcacık atmosferi, benzersiz İsviçre mutfağı, tarz igloları ve canlı müzik eşliğinde 24 Aralık'ta hatıralarda yer edinecek bir Noel akşamının tadını çıkarın.

## Chalet Noel Arifesi Yemeği

24 Aralık 2023

2.950 TL

Batı Bloğu 7. Kat / West Tower 7<sup>th</sup> Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

Christmas is celebrated best at Chalet! With its cozy atmosphere, unique Swiss cuisine, stylish igloos, and live music enjoy a memorable Christmas Eve on December 24th.

## Chalet Christmas Eve Dinner

December 24<sup>th</sup>, 2023

2.950 TL

# NOEL YEMEK MENÜSÜ

## Arpa Çorbası Geleneksel İsviçre Usulü

Arpa ve sebze çorbası, Grisons usulü kurutulmuş dana eti ile

## Buendnerfleischsteller

İsviçre usulü kurutulmuş et, turşu ve yeşillikler

## Chalet Peynir Fondü

Appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois peynirlerinden özel karışımımız, sarımsak, beyaz şarap, 'Kirsch' ve sebzeler

## Fırınlanmış Hindi

Tatlı patates, brokoli, balkabağı ve mercanköşk öz suyu

veya

## Geschnetzeltes Züricher Art

Kremalı mantar sosunda dilimlenmiş dana etleri, patates rosti

veya

## Fondue Bourguignonne

Küp şeklinde dilimlenmiş dana etleri, kızgın yağ ile masanızda hazırlanır ve soğuk soslar ile servis edilir

## Mont Blanc

Kestane, beze, bademli 'sable' bisküvi ve tuzlu karamel

# CHRISTMAS DINNER MENU

## Buendner Gerstensuppe

Barley and vegetable soup with air dried beef from the Grisons

## Buendnerfleischsteller

Air dried beef served with pickles and greens

## Cheese Fondue Chalet

Our blend of appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois cheeses, garlic, white wine, Kirsch and vegetables

## Roasted Turkey

Sweet potato, broccoli, pumpkin and marjoram jus

or

## Geschnetzeltes Züricher Art

Sliced beef in creamy mushroom sauce, rösti potatoes

or

## Fondue Bourguignonne

Cubes of beef tenderloin fried in oil at your table with condiments and a selection of cold sauces

## Mont Blanc

Chestnut, meringue and almond sable with salted caramel



MAY

ALL YOUR **DREAMS** AND **WISHES**  
COME TRUE AT NEW YEAR'S EVE



# SABROSA NEW YEAR'S EVE DINNER

Yeni Yıl akşamını sevdiklerinizle unutulmaz bir anıya dönüştürmek için Sabrosa kolları sıvadı. Su Soley ile müziğe doyacağımız bu gecede Yeni Yıl'a özel hazırladığımız efsane bir açık büfe ziyafeti sizleri bekliyor. 31 Aralık'ta Sabrosa'da Yeni Yıl'a harika bir başlangıç için sizleri bekliyoruz!

## Sabrosa Yılbaşı Yemeği

31 Aralık 2023

Su Soley 6.450 TL'den başlayan fiyatlar

Our sleeves are rolled up at Sabrosa to turn the New Year's Eve evening into a remarkable memory with your loved ones. Su Soley will satiate your need for music on this night, while our legendary New Year's Eve special feast menu awaits you!

## Sabrosa New Year's Eve Dinner

December 31<sup>st</sup>, 2023

Su Soley Starting from 6.450 TL

Doğu Kanadı 7. Kat / East Wing 7<sup>th</sup> Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111



SABROSA



# CHALET NEW YEAR'S EVE DINNER

Size ve sevdiklerinize mutlu ve İsviçre usulü bir yeni yıl diliyoruz! Kutlama içinse sıcacık şöminesi, sınırsız içecek ikramı ve İsviçre'de hissettirecek mutfağıyla Chalet'ten başkasını düşünemiyoruz. Yılbaşı gecesinde rakipsiz şıklığıyla dağ evi konseptli Chalet'imiz mutlu anılara ev sahipliği yapacak. Gecenin geç saatlerine kadar devam edecek DJ ile yeni yıla birlikte girelim!

## Chalet Yılbaşı Yemeği

31 Aralık 2023

6.200 TL'den başlayan fiyatlar

Batı Bloğu 7. Kat / West Tower 7<sup>th</sup> Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

We wish you and your loved ones a happy Swiss new year! As for the celebrations, with its warm fireplace, unlimited drinks and cuisine straight out of Switzerland's best, we can think of no other than Chalet. With its cabin concept and unrivaled elegance, our Chalet will be the home to many happy memories on New Year's Eve. Let's celebrate the new year all together, with DJ that will go on late into the night!

## Chalet New Year's Eve Dinner

December 31<sup>st</sup>, 2023

Starting from 6.200 TL



# YILBAŞI YEMEK MENÜSÜ

## Soğan Çorbası

Otantik soğan çorbası, Gravyer peyniri ve 'Brioche' tost ekmeği

## Buendnerfleischsteller

İsviçre usulü kurutulmuş et, turşu ve yeşillikler

## Chalet Peynir Fondü

Appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois peynirlerinden özel karışımımız, sarımsak, beyaz şarap, Kirsch ve sebzeler

## Fırınlanmış Hindi

Tatlı patates, brokoli, balkabağı ve mercanköşk öz suyu

veya

## Geschnetzeltes Züricher Art

Kremalı mantar sosunda dilimlenmiş dana etleri, patates rösti

veya

## Fondue Bourguignonne

Küp şeklinde dilimlenmiş dana etleri, kızgın yağ ile masanızda hazırlanır ve soğuk soslar ile servis edilir.

## Çikolata Fondü

Meyve çeşitleri, marshmallow, beze, bisküvi ve vanilyalı dondurma ile

# NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

## Gratinated Onion Soup

Authentic onion soup with Gruyere cheese and 'Brioche' toast

## Buendnerfleischsteller

Air dried beef served with pickles and greens

## Cheese Fondue Chalet

Our blend of appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois cheeses, garlic, white wine, Kirsch and vegetables

## Roasted Turkey

Sweet potato, broccoli, pumpkin and marjoram juice

or

## Geschnetzeltes Züricher Art

Sliced beef in creamy mushroom sauce, rosti potatoes

or

## Fondue Bourguignonne

Cubes of beef tenderloin fried in oil at your table with condiments and a selection of cold sauces.

## Chocolate Fondue

Served with fruit condiments, meringue, savoiardi, marshmallows and vanilla ice cream





# GABBRO NEW YEAR'S EVE DINNER

GABBRO'da 31 Aralık gecesi büyük eğlence var! Yeni yıla enerjik ve eğlenceli bir başlangıç yapmak için Purple Hand Band'in muhteşem canlı performansına davetlisiniz. Yılbaşına özel menüsü, dekoru ve atmosferiyle 31 Aralık gecesi aradığınız her şey GABBRO'da!

Dresscode: Blacktie

## GABBRO New Year

31 Aralık 2023

Purple Hand Band

7.500 TL'den başlayan fiyatlar

Big fun at GABBRO on December 31st! You are invited to Purple Hand Band's incredible live performance for an energetic and joyous beginning to the new year. With its New Year's Eve special menu, decorations, and atmosphere, all that your heart desires is at GABBRO on December 31st! Dresscode: Blacktie

## GABBRO New Year

December 31<sup>st</sup>, 2023

Purple Hand Band

Starting from 7.500 TL

Lobby Katı / Lobby Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111



# YILBAŞI YEMEK MENÜSÜ

## Ördek Pate

Pancar, ıspanak, safran ve 'Brioche' ekmeği

## Deniz Levreği Tartar

Avokado köpüğü ve portakal jöle

## Kabuklu Deniz Ürünleri Üçlüsü

Yıldız anason ve bergamot çayıyla pişirilmiş istakoz dilimleri, remulad soslu pavurya yengeç salatası, 'Brooklyn Brown' bira ile lezzetlendirilmiş karides tempura, Japon limonu sos

## Taç Ravioli

Ricotta ıspanaklı taç ravioli, kış sebzeleri yahnisi, fesleğen sos

## Mandalina Sorbe

## Dana Tagliatta

Siyah trüf mantarı yağı aromalı patates püresi, doğa mantarları, kök sebzeler ve biber sos

## Hindistan Cevizi ve Ananas

Hindistan cevizi mus, hindistan cevizi bisküvi, ananas cipsi ve ahududu, ananas ve zencefil sos

## Petifür

# NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

## Duck Pate

Beetroot, spinach, saffron and brioche

## Seabass Tartare

Avocado foam and orange jelly

## Shellfish Trio

Sliced lobster cooked with star anise and bergamot tea, pavurya crab salad with remoulade sauce, prawn tempura with flavoured 'Brooklyn Brown' beer, yuzu sauce

## Crown Ravioli

Ravioli with ricotta and spinach, winter vegetable ragout, basil sauce

## Mandarin Sorbet

## Beef Tagliatta

Black truffle mushroom oil flavoured mashed potato, wild mushrooms, root vegetables and pepper sauce

## Coconut and Pineapple

Coconut mousse, coconut biscuit, pineapple chips and raspberry, pineapple and ginger coulis

## Petit Fours





# MADHU'S NEW YEAR DINNER

Lüks/zarafet ile eş anlamlı Madhu's, akıllardan çıkmayacak bir lezzet deneyimi ile sizi yeni yıla şık bir giriş yapmaya davet ediyor. Hindistan'ın ihtişamlı atmosferini göz alıcı bir performansla sunan dans şovları ve Hint mutfağının leziz detaylarını İstanbul'a taşıyan yılbaşı özel menüsü ile Madhu's 2023'e görkemli bir veda hazırladı. Bu özel gecede siz de Madhus'a davetlisiniz.

## Madhu's New Year Dinner

31 Aralık 2023

Dans Şovları

6.200 TL'den başlayan fiyatlar

Synonymous with luxury/elegance, Madhu's invites you to an unforgettable taste experience and an elegant start to the new year. Madhu's, which presents the magnificent atmosphere of India with dazzling dance shows on stage and brings the delicious details of Indian cuisine to Istanbul with a special New Year's menu, has prepared a magnificent farewell to 2023. We would be happy to see you at this special night of Madhu's.

## Madhu's New Year Dinner

December 31<sup>st</sup>, 2023

Dance Show

Starting from 6.200 TL

Doğu Kanadı 5. Kat / West Wing 5<sup>th</sup> Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

## YILBAŞI YEMEK MENÜSÜ

### Palak Patta Chaat

Panelenmiş bebek ıspanak yaprakları

### Chilli Paneer

Marine edilmiş Paneer peyniri

### Chicken Samosa

### Chilli & Garlic Prawns

Kızartılmış jumbo karidesler

### Nyamah Choma

Biber ve limonla marine edilmiş kuzu kaburga

### Hindistan cevizi ve Mango Sorbe

### Madhu's Makhani Dal

Ağır ateşte pişirilmiş siyah mercimek

### Aloo Gobi

Zencefil ile pişirilmiş patates ve karnabahar dilimleri

### Boozi Bafu

Madhu's'un özel kuzu pirzolası

### Murgh Makhani

Domatesli ızgara tavuk tikka

### Masala Fish

Masala soslu balık fileto

### Bademli 'Kulfi' Dondurma Meyve Tabagi

## NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

### Palak Patta Chaat

Crispy battered baby spinach leaves

### Chilli Paneer

Marinated paneer cheese

### Chicken Samosa

### Chilli & Garlic Prawns

Stir fried king prawns

### Nyamah Choma

Lamb ribs, marinated in chilli and lemon

### Coconut and Mango Sorbet

### Madhu's Makhani Dal

Slow cooked black lentils

### Aloo Gobi

Potato & cauliflower cooked with ginger

### Boozi Bafu

Madhu's signature spring lamb chops

### Murgh Makhani

Tandoori grilled chicken tikka

### Masala Fish

Fillet of fish prepared masala

### Kulfi (Badam) Fruit Plate



## VEJETARYEN YILBAŖI YEMEK MENÜSÜ

### Palak Patta Chaat

Panelenmiş bebek ıspanak yaprakları

### Aloo Tikki

Bezelye dolgulu patates köfteleri

### Malai Broccoli

Izgara brokoli aromalı peynir ile.

### Vegetable Samosas

Punjabi' Hint böređi

### Chilli Paneer

Marine edilmiş Paneer peyniri

### Hindistancevizi ve Mango Sorbe

### Madhu's Makhani Dal

Ağır ateŖte piŖirilmiş siyah mercimek

### Karahi Paneer

Kızarmış 'Paneer' peyniri, biber ve soğan

### Aloo Gobi

Zencefil ile piŖirilmiş patates ve karnabakar dilimleri

### Channa Masala

Hint masala karışımında piŖirilmiş nohut

### Mixed Vegetable Jalfrezi

Bademli 'Kulfi' Dondurma  
Meyve Tabağı

## VEGETARIAN NEW YEAR'S EVE MENU

### Palak Patta Chaat

Crispy battered baby spinach leaves

### Aloo Tikki

Potato patties filled with garden peas

### Malai Broccoli

Grilled broccoli flavoured cream cheese

### Vegetable Samosas

A Punjabi flaky pastry

### Chilli Paneer

Marinated paneer cheese

### Coconut and Mango Sorbet

### Madhu's Makhani Dal

Slow cooked black lentils

### Karahi Paneer

Stir-fried cottage cheese with peppers and onion

### Aloo Gobi

Potato & Cauliflower cooked with ginger

### Channa Masala

Chickpeas simmered in our unique masala

### Mixed Vegetable Jalfrezi

Kulfi (Badam)  
Fruit Plate





# SABROSA NEW YEAR BRUNCH

2024'ün ilk brunch'ını dünya mutfaklarından çeşitleri özenle hazırlayan Sabrosa'nın açık büfesinde yapıyoruz. Yepyeni lezzetlerle yılın ilk gastronomik macerasını yaşamak isteyenleri taptaze deniz mahsüllerinden, otantik sokak lezzetlerine pek çok seçeneğimiz bekliyor. Sushi istasyonumuza da uğramayı unutmayın. 1 Ocak'ta yeni başlangıçlar Sabrosa'da!

## Sabrosa Brunch

1 Ocak 2024

2.950 TL

Doğu Kanadı 7. kat / East Wing 7<sup>th</sup> Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

We are hosting the first brunch of 2024 at Sabrosa's open buffet, meticulously preparing delicacies from cuisines around the world. Those who are seeking the first gastronomic adventure of the year with brand-new flavors are met with several options ranging from fresh seafood to authentic street food. Don't forget to stop by our sushi station. Fresh beginnings on January 1st are at Sabrosa!

## Sabrosa Brunch

January 1<sup>st</sup>, 2024

2.950 TL



# CAFÉ SWISS TEA TIME

Yorucu bir yılın bitişini ve huzur dolu başlangıçları Café Swiss'te karşılayın. 2024'ün ilk soğuk kış sabahına eşlik etmek üzere sınırsız çay ikramımız, özel açık büfemiz, ruhunuzu dinlendirecek Boğaz manzaramız ve neşenizi arttıracak canlı müziğimiz ile sizleri Café Swiss'te bekliyor olacağız. Yeni yılın ilk sabahı siz ve sevdikleriniz için mutluluk dolu geçsin!

## Café Swiss Çay Saati

1 Ocak 2024

1.350 TL

Welcome the end of an exhausting year and tranquil beginnings at Café Swiss. We will be waiting for you at Café Swiss to accompany the first cold winter morning of 2024 with unlimited tea, a special open buffet, a soul-soothing Bosphorus view, and mood-boosting live music. May the first morning of this new year be full of joy for you and your loved ones.

## Café Swiss Tea Time

January 1<sup>st</sup>, 2024

1.350 TL

Lobi 9. Kat / Lobby 9<sup>th</sup> Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111



## NEW YEAR GIFTS FROM PÜROVEL

Yeni yıl, yeni siz! Pürovel, yeni yıl hediyesi olarak kendinizi ve sevdiklerinizi şımartmanız için bakım ve masajlarda size özel indirimler sunuyor. Pürovel Spa & Sport'ta masaj çeşitlerimiz ve canlandırıcı bakımlarımızla yeni yıla hazır hissedin.

New year, new you! Pürovel offers you special discounts on treatments and massages as a New Year's gift, a way for you to spoil yourself and your loved ones. Feel ready to take on this new year through our massage selections and rejuvenating treatments at Pürovel Spa & Sport.

Detaylı Bilgi ve Rezervasyon için /

For Detailed Information and Reservation: +90 553 295 26 11

# ENJOY LIFE AT SWISSÔTEL THE BOSPHORUS, ISTANBUL

Yeni yılı karşılarken Swissôtel The Bosphorus, İstanbul sizleri lüks, huzur ve sıcaklık dolu bir konaklama deneyimine davet ediyor. Executive odalar, süitler ve loftlar da dahil olmak üzere çok çeşitli konaklama seçeneklerimizden yararlanabilirsiniz. Rezervasyon için bizimle iletişime geçebilirsiniz.

As we welcome the new year, Swissôtel The Bosphorus, İstanbul invites you to a luxurious, serene, and warm accommodation experience. You could enjoy several options including but not limited to our executive rooms, suites, and lofts. For reservation, you could contact us.

Detaylı Bilgi ve Rezervasyon için /

For Detailed Information and Reservation: +90 212 326 81 81



swissôtel THE BOSPHORUS  
İSTANBUL

Vişnezade Mah. Acısu Sk. No: 19 Maçka / Beşiktaş 34357 İstanbul /Türkiye  
Tel: (+90) 212 326 11 00

   swissotelthebosphorus  swissotelist