

—āsītāne—



osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

Summer
Yaz
2012



Osmanlı'nın Lezzet Mirası

Osmanlı Mutfağı, gizli kalmış bir hazine, 700 yıl boyunca yaşamış dev bir imparatorluğun lezzet mirası. Orta Asya, Anadolu, Orta Doğu ve Balkan ülkeleri lezzetlerinin harmanlanması sonucunda zenginleşmiş ve sınırları içindeki toprakların yemek kültürleri üzerinde derin izler bırakmış... Ancak, ne yazık ki bu zengin mutfak, aşçı loncalarının yemek ve pişirme bilgilerini meslek sırrı olarak saklama geleneğinden basılı dökümanlara geçememiş ve günümüze hakkıyla taşınmamış.

Asitane Restaurant olarak bizler, 1991 senesinden beri bu görkemli mutfağın saklı kalmış lezzetlerini sizinle paylaşıyoruz. Bu serüvende bize Topkapı, Dolmabahçe ve Edirne Saray mutfaklarının yemek, tatlı masraf kayıtları, önemli ziyafetlerin defterleri, yabancı devlet görevlileri ve çeşitli meslek gruplarının Osmanlı yaşam tarzına ilişkin kaleme aldığı kitaplar rehberlik etti.

Mönümüzdeki yemekler bu kaynaklardan alınmış özgün reçetelere sadık kalınarak hazırlanmıştır. Sizler aslına uygun malzeme ve usullerle pişirilen bu Osmanlı ziyafetinin tadını çıkarırken, biz de Osmanlı-Türk mutfak kültürüne hizmetin sevincini yaşıyoruz.

Yemek adlarının yanında yazılmış çeşitli tarihler, o yemeğin alındığı en eski yazılı kaynağa aittir.

Afiyet Olsun!



Ottoman Heritage - Delicacies from the Palace

Ottoman cuisine is a buried treasure, the heritage of a great empire which lasted for 700 years... A synthesis of Central Asian, Anatolian, Middle Eastern and Balkan flavors. Unfortunately, very few recipes from this rich cuisine have survived due to a tradition which demanded that cooks guilds keep their recipes and cooking techniques secret.

Here at Asitane, we have made it our mission to reintroduce authentic Ottoman cooking to the world. Since 1991, dedicated staff have hunted down lost tastes with academic zeal. We have consulted a variety of sources, including the budget ledgers of the three main palace kitchens – Topkapı, Edirne and Dolmabahçe- and the memoirs of foreign diplomats and visitors to try and recreate authentic Ottoman cuisine. It is with great pleasure that we offer you long-forgotten dishes which we have revived based on documents that lay in palace archives for 500 years. The dishes in the menu are prepared from these historic resources and prepared using original ingredients and cooking methods.

At Asitane, we strive to provide our guests with an authentic palate experience that does justice to the splendors of the Imperial kitchens. We are delighted to welcome you to our restaurant, where our hospitable and experienced staff will treat you to an unforgettable feast.

Dates written next to the dishes indicate the oldest written source from which the recipes were taken.

Bon appetit!

Çorbalar Soups

1. Badem Çorbası (1539) **15 TL**

Almond Soup

A light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds

2. Toyga Aşı (XIV. y.y.) **12 TL**

Nohut ve yarmalı yoğurt çorbası. Naneli zeytinyağı ile soğuk servis edilir

Toyga Aşı

Yoghurt soup with chickpeas and cracked wheat, drizzled with mint infused olive oil and served cold

Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

3. Asitane Lokmaları **23 TL**

Asitane Treats

Hums Lokması, (1469)

Kuş üzümü, çam fıstığı ve tarçınlı nohut ezmesi

Ottoman Hums

Crushed chickpeas, lightly pureed with currants, pine nuts, and cinnamon powder

Lor Mahlutu (1898)

Biberiye ve pul biber ile tatlandırılmış, taze soğan, sivri biber ve domatesli lor peyniri

"Lor" Cheese Blend

Mixed with scallions, parsley, green peppers and tomatoes, seasoned with rosemary and paprika

Fava

Zeytinyağlı ve dereotlu içbakla ezmesi

Fava

Creamed broad beans, seasoned with dill served with a drizzle of olive oil

Döğme Hıyar Salatası (1844)

Soğanlı ve Antep fıstıklı

Pounded Cucumber Salad

With onions and pistachios

4. Vişneli Yaprak Sarması (1844) **15 TL**

Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries

Grape leaves stuffed with a blend of sour cherries, rice, onions, and pine nuts, cooked lightly in olive oil seasoned with black pepper and cinnamon

5. Patlıcan ve Kabak Bayıldı Tabağı(1864) **14 TL**

"Bayıldı" Platter

An assortment of aubergine and zucchini stuffed with caramelized onions and cooked in olive oil

6. Kalamar Dolması, Karidesli **18 TL**

Stuffed Calamari, with Prawns

Oven baked whole calamari, stuffed with a blend of rice, pine nuts, and currants flavored with cinnamon and fresh mint

7. Babaganuş **14 TL**

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağı ile harmanlanmış, közlenmiş patlıcan ve biber

Babagannush

Baked aubergine and green pepper mashed with garlic and yogurt

8. Karıdye Pilakisi (XV. y.y.) **18 TL**
Karides, havuç, soğan, sarımsak ve sirkeli, zeytinyağlı pilaki
Shrimp "Pilaki"
Shrimp with garlic, carrots, scallions in a light olive oil and vinegar dressing

Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

9. İstiridye Mantarlı İsli Çerkez Peyniri Izgarası **20 TL**
Grilled Circassian Cheese with Oyster Mushrooms

10. Tulum Peynirli ve Cevizli Köz Bazıncan **18 TL**
Chargrilled Eggplant with "Tulum" Cheese and Walnuts

11. Taze Fasulya Micmeri (1898) **16 TL**
İtrılı bitkiler ve yenibahar ile tatlandırılmış, taratorlu çalı fasulyesi mücveri
Green Bean Fritters
Lightly fried green bean and egg fritters with herbs and a touch of allspice served with a tarator sauce

Salatalar Salads

12. Tulum Peynirli Roka Salatası **12 TL**
Rocket Salad with "Tulum" Cheese

13. Nar Ekşili ve Cevizli Çoban Salatası **10 TL**
Shepherd's Salad
Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, crushed walnuts and herbs with a pomegranate dressing

Pilavlar ve Hamur İşleri Rice and Pastry

14. Dane-i Sarı (1539) **14 TL**
Nohut ve safranlı pilav
Dane-i Sarı
Saffron pilaf with chickpeas

15. Patlıcanlı Pilav (1844) **14 TL**
Damla sakızlı ve tarçınlı pilav
Pilaf with Eggplant
Rice pilaf with eggplant flavored with gum mastic and cinnamon

16. Hassa Böreği **17 TL**
Tulum peyniri, yoğurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu yufkadan börek
"Hassa Bourek"
Traditional Turkish "yufka" pastry layered and rolled with tulum cheese and a blend of green olives, walnuts, yoghurt, spring onions, and tarragon

17. Ballı Gemici Böreği **18 TL**
Peynirli ve bezelyeli kızartma yufka böreği, bal ile servis edilir
Sailor's Roll
Rolled pastry stuffed with cheese and peas, lightly fried and served with honey

18. Kuskus (XV.Y.Y.) **18 TL**
Tulum peyniri, ceviz, maydanoz ve bulgur ev yapımı Maraş kuskusu
Couscous
Homemade cracked wheat couscous from Maraş with Tulum cheese, walnuts and sprinkled with finely chopped parsley

Ana Yemekler Main Courses

- 19. Mutancana (1539)** **36 TL**
Kayısı, Rezaki üzümü ve bademle kısık ateşte pişirilmiş kuzu butu
"Mutanjene"
Leg of lamb braised with apricots, Rezaki raisins and almonds
- 20. Kırma Tavuk Kebabı (1471)** **28 TL**
Yenibahar ve sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları, ekşitilmiş kırmızı lahana ile servis edilir
"Kırma" Chicken Kebab
Chicken fillets served on a bed of vinegary onions, served with sour red cabbage
- 21. Kirde Kebap (XV Y.Y.)** **32 TL**
Kıtır yufka üzerinde, domates ve biberli kuzu kavurma, yoğurt ile servis edilir
"Kirde" Kebap
Diced lamb and vegetables on flat bread croutons, served with yoghurt
- 22. Bostan Patlıcanında Reyhanlı Bildircin** **38 TL**
Aubergine Stuffed with Grilled Quails
- 23. Kavun Dolması (1539)** **38 TL**
Dana ve kuzu eti, pirinç, baharatlar, badem, dolmalık fıstık ve kuş üzümü ile doldurulmuş, fırında kavun
Stuffed Melon
Cored melon stuffed with a blend of minced meat, rice, herbs, almonds, currants and baked in the oven
- 24. Yufkada Kuzu İncik, Beğendili** **40 TL**
Kıtır yufka içerisinde sunulan beğendili kuzu incik
Lamb Shank with Eggplant "Begendi"
Baked lamb shank on bed of pureed eggplant, served in a crispy pastry bowl
- 25. Dana Külbastısı (1844)** **38 TL**
Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri
Veal "Külbastı"
Grilled veal seasoned with tarragon, bay leaves, and black pepper
- 26. Mahmudiyye (1539),** **30 TL**
Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki üzümü ve bademli piliç yahnisi
"Mahmudiyye"
Stewed chicken flavoured with cinnamon, cloves, and apricots garnished with Rezaki raisins and almonds
- 27. Yufkalı Köfte Izgarası** **28 TL**
Anason, tarçın ve Antep fıstığı ile lezzetlendirilmiş kuzu ve dana etinden köfte
Savoury Meat Patties
Minced lamb and veal patties flavoured with anise, cinnamon and pistachio wrapped in flat bread and grilled

28. Börk Aşı (Vejeteryan) **26 TL**
Soğan, pirinç ve sarmısakla pişirilmiş, sumak ekşisi ile lezzetlendirilmiş kuru patlıcan "şapkası" yemeği
"Börk" Stew (Vegetarian)
Dried aubergine "hats" stewed with onions, rice, and garlic, flavoured with sour sumac molasses

29. Tuffahiye - Elma Dolması (XV. y.y.) (Vejeteryan) **28 TL**
Bulgur, kereviz sapı ve soğan ile doldurularak fırınlanmış elma dolması. Zencefilli elma asidesinde pişmiş arpacık soğanla servis edilir
"Tuffahiye" Stuffed Apple (Vegetarian)
Baked apple stuffed with a blend of cracked wheat, red pepper, celery, and onions. Served with shallots cooked in a ginger apple sauce

Balık Yemekleri Fish Dishes

30. Levrek Biryani (XV. yy.) **36 TL**
Ceviz ve baharatlarla doldurulmuş, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek
Sea Bass "Biryani"
Whole sea bass baked and stuffed with walnuts and spices, seasoned with saffron

31. Uskumru Dolması (1844) **34 TL**
Kuşüzümü, çam fıstığı ve baharatla doldurulmuş kızartma uskumru dolması
Mackarel "Dolma"
Breaded and fried mackarel stuffed with currants, pine nuts, and herbs

Tatlılar Desserts

32. Levzine (1539) **14 TL**
Badem helvası
Pounded Almond "Halva"

33. Helatiye **12 TL**
Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, Antep fıstığı ve mevsim meyveleri ile servis edilir
"Helatiye"
Pudding infused with gum mastic, served with almonds, pistachios, and seasonal fruits in a rose water syrup

34. Şeftalili Ka'a **16 TL**
Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir
Peach "Ka'a"
Cinnamon flavoured walnut pastry topped with baked peaches and ice cream

35. Keşkül-i Fukara (1876) **12 TL**
Almond Pudding

36. Vişne Ekmeği (1844) **15 TL**
Dondurma ile servis edilir
Sour Cherry Bread
Served with ice cream

37. Dondurma **12 TL**
Ice Cream

Kadeh Şaraplar Glass of Wine

38. Kırmızı **17 TL**
House Red

39. Beyaz **14 TL**
House White

Likörler Liqueurs

40. Ahududu, Acıbadem, Nane, Vişne **10 TL**
Raspberry, Almond, Mint, Sour Cherry

41. Cointreau, Bailey's Irish Cream **18 TL**

Sert İçkiler Spirits

	70 cl.	35 cl.	8 cl.	4 cl.
42. Yeni Rakı	100 TL	55 TL	14 TL	9 TL
43. Efe Rakı	110 TL	60 TL	15 TL	10 TL
44. Kulüp Rakı	110 TL	60 TL	15 TL	10 TL
45. Altınbaş Rakı	120 TL	65 TL	17 TL	12 TL
46. Tekirdağ Rakı	100 TL	55 TL	14 TL	9 TL

Yabancı Cin Imported Gin

47. Gordon's, Beefeater **20 TL**

Yabancı Votka Imported Vodka

48. Finlandia, Smirnoff, Absolut **20 TL**

Viskiler Whiskies

49. J&B, Johnny Walker Red Label **20 TL**

50. Jack Daniels **24 TL**

51. Chivas Regal, Johnny Walker Black Label **28 TL**

52. Glenmorangie / Malt Whisky **32 TL**

Konyaklar Cognacs

53. Remy Martin V.S.O.P	36 TL
54. Courvoisier V.S.O.P	36 TL
55. Hennessy V.S.O.P	36 TL

Biralar Beers

56. Tuborg, Efes, Efes Light, Efes Dark	12 TL
57. Miller, Beck's, Carlsberg	14 TL

Alkolsüz İçecekler Soft Drinks

58. Taze Sıkılmış Meyve Suları <i>Freshly Squeezed Fruit Juices</i>	10 TL
59. Meyve Suları <i>Bottled Fruit Juices</i>	7 TL
60. Ev Yapımı Limonata <i>Homemade Lemonade</i>	8 TL
61. Şurup Çeşitleri <i>Homemade Syrups</i>	8 TL
62. Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta	7 TL
63. Buzlu Çay <i>Ice Tea</i>	7 TL
64. Ayran <i>Turkish Yoghurt Drink</i>	6 TL
65. Maden Suyu <i>Mineral Water</i>	5 TL

Sıcak İçecekler Hot Drinks

66. Çay <i>Turkish Tea</i>	5 TL
67. Meyve ve Bitki Çayları	6 TL
Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Yasemin, Yeşil Çay	
<i>Fruit and Herbal Teas</i>	
<i>Linden, Sage, Apple, Mint, Jasmin, Green Tea</i>	
68. Türk Kahvesi <i>Turkish Coffee</i>	6 TL
69. Filtre Kahve <i>Filter Coffee</i>	6 TL
70. Espresso	6 TL