

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

Kış Winter
2010 2011



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 taşınamamış.

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.

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 restaurants, where our hospitable and experienced staff will treat you to an unforgettable feast.

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

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

Çorbalar Soups

1. Badem Çorbası (1539) **14 TL**

Almond Soup

A light almond broth flavoured with grated nutmeg and a drizzle of pomegranate

2. Kestaneli Terine Çorbası (1469) **12 TL**

"Terine" Soup with Chestnuts

Winter soup with chestnuts, dried yogurt, tomatoes, red pepper paste and mint

Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

3. Asitane Lokmaları **20 TL**

Asitane Treats

Hums Lokması, (1469,1471)

Kuş üzümlü, çam fıstıklı 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 and olive oil

Dövme Hıyar Salatası (1844)

Soğanlı ve antep fıstıklı

Pounded Cucumber Salad

With onions and pictachios

4. Gerdaniyye **18 TL**

Sebze ve baharatlarla lezzetlendirilmiş beyinli kuzu gerdan sarması. Siyah erik asidesi ile servis edilir

Gerdaniyye

Lamb chuck medallions stewed with aromatic vegetables and herbs, blended with sheep brains

5. Lahana Sarması, Kestaneli (1844) **14 TL**

Cabbage Rolls with Chestnuts

6. Kalamar Dolması, Karidesli **16 TL**

Stuffed Calamari with Shrimps

Salatalar ve Turşular *Salads and Pickles*

7. Tahinli Karnabahar Salatası **12 TL**
Cauliflower Salad with Tahini

8. Pekmezli Pancar Turşusu (XV. yy.) **12 TL**
Pickled Beetroot

Sıcak İştah Açıcılar *Hot Appetizers*

9. İstiridye Mantarlı İsli Çerkez Peyniri Izgarası **18 TL**
Grilled 'Circassian' Cheese with Oyster Mushrooms

10. Ciğer Köftesi (1695) **18 TL**
Tarçın ve karanfile lezzetlendirilmiş, kızartılmış ciğer köfteleri
Liver Patties
Fried liver patties flavoured with cinnamon and cloves

11. Gömlek Kebabı (1764) **20 TL**
Gömlek zarında, kişnişli kuzu ve dana etinden köfte kebabı ızgarası
"Fatty Apron" Kebab
Lamb and beef patties wrapped in caulfat flavoured with coriander and grilled

Hamur İşleri *Pastry*

12. Beyza Be Cihet-i Börek-i Makiyan (XV. y.y.) **16 TL**
Tavuklu, yumurtalı ve taze baharatlı açma börek
Chicken Bourek
Puff dough with chicken, eggs and fresh herbs

13. Hassa Böreği **16 TL**
Tulum peyniri, yoğurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu yufka böreği
"Hassa Bourek"
Thin sheets of filo pastry layered with tulum cheese and a blend of green olives, walnuts, yogurt, scallions and tarragon

14. Ispanaklı Piruhi (1844) **20 TL**
Ispanak, soğan ve peynir ile doldurulmuş elde açılmış piruhi
Spinach "Piruhi"
Stuffed squares of pasta, filled with spinach, onions and cheese

Ana Yemekler Main Courses

- 15. Dana Külbastısı (1844)** **36 TL**
Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri
Veal "Külbastı"
Grilled veal seasoned with tarragon, bay leaves and black pepper
- 16. Mutancana (1539), Dane-i Yeşil ile** **32 TL**
Kayısı, Rezaki üzümü ve bademle kısık ateşte pişirilmiş kuzu butu
"Mutanjene" with Dane-i Yesil
Leg of lamb braised with apricots, Rezaki raisins, almonds.
Served with Green "Pilaf"
- 17. Pekmezli Ayva Dolması (1539)** **34 TL**
Zırhla kıyılmış kuzu ve dana kıyması, pirinç, baharlı bitkiler, çam fıstığı, kuş üzümü ve pekmezli fırında ayva dolması
Stuffed Quince
Baked quince stuffed with a blend of lamb and beef, rice, pine nuts, currants flavoured with grape molasses
- 18. Kaz Kebabı (1539)** **40 TL**
Ağır ateşte fırınlanmış Çankırı kazı, ktır yufka içerisinde ve bademli pilav yatağında
Goose Kebab
Slowly baked "Çankırı" goose served on a bed of almond pilaf in crunchy "Yufka"
- 19. Kuzu İncik "Marmarinalı" (1764)** **36 TL**
Ktır yufka içerisinde ıspanak yatağında kuzu incik
Lamb Shank with Spinach "Marmarina"
Baked lamb shank on a bed of pureed spinach served in a crispy pastry bowl
- 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 vinegar sauteed onions served with sour red cabbage
- 21. Mahmudiyye (1539) , Dane-i Sarı ile** **28 TL**
Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki üzümü ve bademli piliç yahnisi. Safranlı pilav ile servis edilir
"Mahmudiyye" with Dane-i Sarı
Stewed chicken flavoured with cinnamon, cloves and apricots garnished with Rezaki raisins and almonds. Served with Safran "Pilaf"

22. Borani-i Hassa (XV. y.y.) (Vejeteryan) **26 TL**

Soğan, yumurta, pirinç ve sarımsaklı yoğurtlu ıspanak yemeği

Borani-i Hassa (Vegetarian)

Spinach cooked with onions, eggs and rice, topped with "garlic" yogurt

23. Tuffahiye – Elma Dolması (XV. y.y.) (Vejeteryan) **28 TL**

Bulgur, kereviz sapı ve soğan ile doldurulup 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 ginger apple sauce

Deniz Mahsülleri Seafood

24. Bademli Sakızlı Barbun **42 TL**

Red Mullet Fillets with Almonds and Gumastic

Red mullets cooked with vegetables and almonds, flavoured with gum mastic

25. Levrek Biryani (XV. yy.) **34 TL**

Ceviz ve baharatlarla doldurulmuş, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek

Sea Bass "Biryani"

Baked whole sea bass stuffed with walnuts and spices, seasoned with saffron

Tatlılar Desserts

26. Levzine (1539) **14 TL**

Badem helvası

Pounded Almond "Halva"

27. Sütlüler **14 TL**

Milk Desserts

Helatiye

Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, Antep fıstığı ve mevsim meyveleri ile

"Helatiye"

Pudding infused with gum mastic, served with almonds, pistachios, seasonal fruits in a rose water syrup

Zerde (XV. yy.)

Safranla lezzetlendirilmiş sütlü zerde

"Zerde"

Milk pudding with saffron

28. Paluzeler (1864) **14 TL**

Şekerli meyva pelteleri

"Paluze"

Sweet fruit jellies

Kadeh Şaraplar Glass of Wine

29. Kırmızı **12 TL**
House Red

30. Beyaz **12 TL**
House White

Sert İçkiler Spirits

Rakı	70 cl.	35 cl.	8 cl.	4 cl.
31. Yeni Rakı	80 TL	45 TL	12 TL	7 TL
32. Efe Rakı	90 TL	52 TL	14 TL	8 TL
33. Kulüp Rakı	90 TL	52 TL	14 TL	8 TL
34. Altınbaş Rakı	95 TL	56 TL	14 TL	8 TL
35. Tekirdağ Rakı	95 TL	56 TL	14 TL	8 TL

Yabancı Cin Imported Gin

36. Gordon's, Beefeater **16 TL**

Yabancı Votka Imported Vodka

37. Finlandia, Smirnoff, Absolut **16 TL**

Viskiler Whiskies

38. J&B, Johnny Walker Red Label	16 TL
39. Jack Daniels	20 TL
40. Chivas Regal	20 TL
41. Glenfiddich / Malt Whisky	25 TL

Konyaklar Cognacs

42 Remy Martin V.S.O.P	30 TL
43. Courvoisier V.S.O.P	30 TL
44. Hennessy V.S.O.P	30 TL

Biralar Beers

45. Efes, Efes Light, Efes Dark	12 TL
46. Miller, Beck's, Carlsberg	14 TL

Alkolsüz İçecekler Soft Drinks

47. Taze Sıkılmış Meyve Suları <i>Freshly Squeezed Fruit Juices</i>	8 TL
48. Meyve Suları <i>Bottled Fruit Juices</i>	6 TL
49. Ev Yapımı Limonata <i>Homemade Lemonade</i>	8 TL
50. Şerbet ve Şurup Çeşitleri <i>Homemade Sherbets and Syrups</i>	6 TL
51. Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta	6 TL
52. Buzlu Çay <i>Ice Tea</i>	6 TL
53. Ayran <i>Turkish Yoghurt Drink</i>	6 TL
54. Maden Sodası <i>Sparkling Mineral Water</i>	5 TL

Sıcak İçecekler Hot Drinks

55. Çay <i>Turkish Tea</i>	4 TL
56. Meyve ve Bitki Çayları <i>Fruit and Herbal Infusions</i> Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Gül, Yasemin <i>Linden, Sage, Apple, Mint, Rose, Jasmin</i>	6 TL
57. Türk Kahvesi <i>Turkish Coffee</i>	5 TL
58. Filtre Kahve <i>Filter Coffee</i>	6 TL

Fiyatlarımıza KDV dahildir. VAT included.

