

*Kış Winter*  
2011-2012

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı  
fine ottoman cuisine

## *Osmanlı'nın Lezzet Mirası*

Osmanlı Mutfağı, gizli kalmış bir hazine, 700 yıl boyunca yaşamış dev bir imparatorluğun lezzet mirası. Orta Asya, Anadolu, Orta Dogu 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 tasınamamış.

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.

Menümüzdeki 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 flavours.*

*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 the 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 soup flavoured with grated nutmeg and a drizzle of pomegranate*
- 2. Kestaneli Terine Çorbası (1469)** 12 TL  
Kurutulmuş yoğurt, kırmızı biber salçası, nane ve kestaneli kış çorbası  
**"Terine" Soup with Chestnuts**  
*Winter soup with chestnuts, dried yogurt, red pepper paste and mint*
- 3. Kök Ispanak Çorbası (1469,1473)** 12 TL  
**Root Spinach Soup**

## Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

- 4. Asitane Lokmaları** 22 TL  
**Asitane Treats**
- Hums Lokması, (1469,1471)**  
Kuş üzümü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi.  
**Ottoman Hums**  
*Crushed chickpeas, lightly pureed with currants, pine nuts and cinnamon.*
- Lor Mahlutu (1898)**  
Biberiye ve pul biber ile tatlandırılmış, taze soğan, sivri biber ve domatesli lor peyniri  
**"Lor" Cheese Blend**  
*Fresh cottage cheese mixed with spring onions, parsley, green peppers and tomatoes, seasoned with rosemary*
- Fava**  
Zeytinyağlı ve dereotlu içbakla ezmesi  
**Fava**  
*Creamed broad beans, seasoned with dill and olive oil*
- Dövme Hıyar Salatası (1844)**  
Süzme yoğurt, kırmızı soğan, lor peyniri ve antep fıstığı ile harmanlanmış hıyar taratoru  
**Pounded Cucumber "Tarator"**  
*Cucumbers blended with thick yoghurt and creamy cottage cheese flavoured with red onions and roasted pistachios*

- 5. Gerdaniyye** 18 TL  
Sebze ve baharatlarla lezzetlendirilmiş beyinli kuzu gerdan sarması. Siyah ekşi erik asidesi ile servis edilir  
**Gerdaniyye**  
*Lamb chuck slowly braised with aromatic vegetables and herbs, blended with sheep brains, served with sour black plum extract.*
- 6. Lahana Sarması, Kestaneli (1844)** 14 TL  
**Cabbage Rolls with Chestnuts**  
*Cabbage leaves stuffed with olive oil cooked rice, spices and chestnuts*
- 7. Kalamar Dolması, Karidesli** 17 TL  
**Stuffed Calamaries with Prawns**  
*Baby calamaries stuffed with prawns, onion sauteed rice, pine nuts and baked in the oven*

## Salatalar ve Turşular Salads and Pickles

- 8. Tahinli Karnabahar Salatası** 12 TL  
**Cauliflower Salad with Tahini**  
*Blanched cauliflower salad covered by a mustard seed and tahini dressing*
- 9. Marul Salatası** 12 TL  
**Romaine Lettuce Salad**

## Sıcak İştah Açıcılar Hot Appetizers

- 10. İstiridye Mantarlı İsli Çerkez Peyniri Izgarası** 18 TL  
**Grilled Circassian Cheese with Oyster Mushrooms**  
*Hand made circassian cheese grilled and served with butter, parsley and pepper flake sauteed oyster mushrooms.*
- 11. Ciğer Köftesi (1695)** 18 TL  
Tarçın ve karanfilele lezzetlendirilmiş, kızartılmış ciğer köfteleri  
**Liver "Köfte"**  
*Fried liver köftes flavoured with cinnamon and cloves served with red onions cooked in pomegranate molasses.*
- 12. Dalak Dolması** 16 TL  
Taze soğan, pirinç, dereotu ve çam fıstığıyla doldurulmuş kızartma kuzu dalağı dolması  
**Stuffed Spleen**  
*Lamb spleen stuffed with dill, pine nuts, spring onions and rice, braised and deep fried on order*
- 13. Has Paçası Tiritli** 18 TL  
Kızarmış ev yapımı çavdar ekmeği üzerinde sirke ve sarımsaklı kemiksiz kuzu paçası  
**Trotter Stew**  
*Slowly cooked lamb trotters deboned and served on crispy home made rye bread topped with garlic vinegar dressing*
- 14. Nohutlu Damardan İşkembe Yahnisi (1910)** 16 TL  
Soğan, "Antep" biber salçası ve domatesle pişirilmiş nohutlu damardan İşkembe yahnisi, tam buğdayda yapılmış ktır ekmeklerle servis edilir  
**Tripe Stew with Chickpeas**  
*Tripe and chickpeas stewed with onions, "Antep" red pepper paste and tomatoes, served with whole wheat croutons*

## Hamur İşleri Pastry

- 15. Beyza Be Cihet-i Börek-i Makiyan (XV. y.y.)** 16 TL  
Tavuk, yumurta, taze soğan ve taze baharatlarla doldurulmuş kızartma hamur böreği  
**Chicken Bourek**  
*Deep fried dough stuffed with chicken, eggs, spring onions and fresh herbs*
- 16. Hassa Böreği** 16 TL  
Tulum peyniri, yoğurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu doldurulmuş geleneksel yufka böreği  
**"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. Ispanaklı Piruhi (1844)** 20 TL  
Ispanak, soğan ve tulum peyniri ile doldurulmuş elde açılmış piruhi  
**Spinach "Piruhi"**  
*Stuffed squares of home made pasta, filled with spinach, onions and tulum cheese*
- 18. Dane-i Bulgur-ı Hassa (1469)** 12 TL  
Kestane, kuş üzümü ve baharatlı bulgur pilavı  
**Bulgur Pilaf with Chestnuts**  
*bulgur rice cooked with chestnuts and black currants, flavoured with cumin and allspice*
- 19. Kuskus** 18 TL  
Ceviz, pul biber ve maydanozla tereyağında çevrilmiş geleneksel "Maraş" kuskusu  
**Couscous**  
*Traditional "Maraş" couscous, butter sauteed with walnuts, red pepper flakes and parsley, sprinkled with tulum cheese*

## Ana Yemekler Main Courses

### 20. Dana Külbastısı (1844)

36 TL

Tarhun ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri, tarçın, üzüm ve incirli pilav ile servis edilir

#### **Veal "Külbastı"**

*Grilled fillet of beef seasoned with tarragon and black pepper, served with authentic cinnamon, sultanas and fig pilaf*

### 21. Mutancana (1539), Dane-i Yesil ile

34 TL

Kayısı, Rezaki üzümü ve bademle kısık ateste pişirilmiş kuzu butu yahnisi, yeşil pilav ile servis edilir

#### **"Mutanjene" with Dane-i Yesil**

*Braised leg of lamb stewed with apricots, "Rezaki" raisins and almonds. Served with Green "Pilaf"*

### 22. Pekmezli Ayva Dolması (1539)

35 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, aromatic herbs, pine nuts, currants flavoured with grape molasses*

### 23. Kaz Kebabı (1539)

40 TL

Agır ateşte fırınlanmış Çankırı kazı, ktır yufka içerisinde ve bademli pilav yatağında

#### **Goose Kebab**

*Slowly roasted "Çankırı" goose served on a bed of almond pilaf in crunchy "Yufka"*

### 24. Kuzu Incik "Marmarinalı" (1764)

38 TL

Ktır yufka içerisinde ıspanak marmarina yatağında kuzu incik

#### **Lamb Shank with Spinach "Marmarina"**

*Roasted and braised lamb shank served on creamy spinach in a crispy pastry bowl*

### 25. Gömlek Kebabı (1764)

32 TL

Gömlek zarında, kişniş tohumları, kimyon, çam fıstığı ve naneli kuzu ve dana etinden fırınlanmış köfte kebabı.

#### **"Fatty Apron" Kebab**

*Minced lamb and beef blended with coriander seeds, cumin, pine nuts and mint wrapped in caulfat and roasted in the oven.*

### 26. Kıрма Tavuk Kebabı (1471)

28 TL

Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları, kırmızı lahana turşusu ile servis edilir

#### **"Kırma" Chicken Kebab**

*Grilled cinnamon dusted chicken fillets served with vinegar sauteed onions and pickled red cabbage*

**27. Mahmudiyye (1539) , Dane-i Sarı ile** **30 TL**  
Tarçın ve karanfil ile lezzetlendirilmiş, Rezaki üzümü, kayısı ve bademli piliç yahnisi. Safranlı pilav ile servis edilir  
**"Mahmudiyye" with Dane-i Sarı**  
*Chicken stewed with apricots "Rezaki" raisins and almonds, flavoured with cinnamon and cloves. Served with Saffron "Pilaf"*

**28. Borani-i Hassa (XV. y.y.) (Vejeteryan)** **28 TL**  
Soğan, yumurta, pirinç ve sarımsaklı yoğurtlu ıspanak yemeği  
**Borani-i Hassa (Vegetarian)**  
*Spinach cooked with onions, eggs and rice, topped with garlic yogurt*

**29. Börk Aşı** **24 TL**  
Soğan, pirinç ve sarımsakla pişirilmiş, sumak ekşisi ile lezzetlendirilmiş kuru patlıcan "şapkası" yemeği.  
**"Börk" Stew**  
*Dried aubergine "hats" stewed with onions, rice and garlic, flavoured with sour sumac molasses*

## *Deniz Mahsülleri Seafood*

**30. Uskumru Dolması (1844)** **30 TL**  
Kuşüzümü, çam fıstığı ve baharatlarla doldurulmuş kızartma uskumru dolması  
**Mackarel "Dolma"**  
*Paneed and fried mackarel stuffed with currants, pine nuts and herbs*

**31. Levrek Biryani (XV. yy.)** **34 TL**  
Ceviz ve baharatlarla doldurulmuş, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek  
**Sea Bass "Biryani"**  
*Roasted whole sea bass stuffed with walnuts and spices, served with a saffron and rose water dressing*

## *Tatlılar Desserts*

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

**33. Sütlüler** **14 TL**  
**Milk Desserts**

### **Helatiye**

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

*Milk pudding infused with gum mastic, served with almonds, pistachios, seasonal fruits in light rose water syrup*

### **Zerde (XV. yy.)**

Safranla lezzetlendirilmiş sütlü zerde

### **"Zerde"**

*Saffron rice pudding*

**34. Palude** **12 TL**  
**Paluze**  
*Clear, set seasonal fruit preserves*