

# —āsītāne—

osmanlı saray mutfağı  
fine ottoman cuisine



*Yaz Summer*  
2010

## *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)** **14 TL**  
**Almond Soup**  
*A light almond broth flavored with grated muscat*
- 2. Toyga Aşı (XIV. y.y.)** **12 TL**  
Nohut ve yarma (Döğme) ile hazırlanan yoğurtlu çorba  
(Soğuk servis edilir)  
**Summer Soup with Yogurt**  
*Yogurt soup prepared with chickpeas and wheat (Served cold)*

## Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

- 3. Karışık Türk Peynirleri Tabağı** **18 TL**  
Beyaz peynir, İzmir tulumu, tel, dil ve örgü peynirleri  
**Assorted Turkish Cheese Platter**  
*Combination of traditional feta, İzmir "tulum", thready, stick and woven cheeses*
- 4. Vişneli Yaprak Sarma (1844)** **14 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. Bayıldı Tabağı** **12 TL**  
**"Bayıldı" Platter**  
*An assortment of aubergine and zucchini stuffed with caramelized onions and cooked in olive oil*
- 6. Kalamar Dolması, Karidesli** **16 TL**  
**Stuffed Calamari**  
*Calamari stuffed with a blend of rice, pine nuts, currants, cinnamon, mint and baked in the oven*
- 7. Babaganuş** **12 TL**  
Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağı ile harmanlanmış, közlenmiş patlıcan ve biber  
**Babagannush**  
*Baked and peeled aubergine and green pepper mashed with garlic, yogurt and olive oil*
- 8. Karidye Pilakisi (XV. y.y.)** **16 TL**  
Karides, havuç, soğan, sarımsak ve sirkeli zeytinyağlı pilaki  
**Shrimp "Pilaki"**  
*Shrimp with garlic, carrots, scallions in a light olive oil and vinegar sauce*
- 9. Taratorlu Barbunya Pilakisi** **12 TL**  
**Shell Bean "Pilaki" Topped with Tarator Sauce**

## Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

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

**11. Tulum Peynirli ve Cevizli Kz Bazıncan** 14 TL  
*Chargrilled Eggplant with "Tulum" Cheese and Walnuts*

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

## Salatalar Salads

**13. Dilber Asideli Pancarlı Roka Salatası** 12 TL  
*Rocket and Beetroot Salad with House "Dilber" Dressing*

**14. Nar Ekřili ve Cevizli oban Salatası** 14 TL  
*Shepherd's Salad with Walnuts and Pomegranate Dressing*  
*Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, crushed walnuts and herbs with pomegranate dressing*

## Pilavlar ve Hamur İřleri Rice and Pastry

**15. 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*

**16. Dane-i Saru (1539)** 14 TL  
Nohut ve safranlı pilav  
*Saffron Pilaf with Chickpeas*

**17. Reřtiyye (1539)** 18 TL  
Tulum peyniri, ceviz, maydanoz ve kırmızı biberli açma erişte  
*"Restiyye"*  
*Homemade vermicelli 'a la Turka' with 'Tulum' cheese, sprinkled with walnuts and chopped parsley*

## Ana Yemekler Main Courses

- 18. Mutancana (1539)** **28 TL**  
Güveçte kuzu eti, kayısı, arpacık soğan, kırmızı üzüm, bal ve badem  
**"Mutanjene"**  
*Diced lamb with dried apricots, raisins, honey, and almonds, baked slowly in an earthenware casserole*
- 19. Kırma Tavuk Kebabı (1471)** **26 TL**  
Yenibahar ve sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları. Kırmızı lahana turşusu ile servis edilir.  
**"Kırma" Chicken Kebab**  
*Chicken fillets served on a bed of vinegar sauteed onions served with sour red cabbage*
- 20. Kirde Kebap (XVIII y.y.)** **30 TL**  
Kıtır yufka üzerinde yoğurt ve sebzeli kuzu kavurma  
**Kirde Kebap**  
*Diced lamb and vegetables on flat bread croutons with yoghurt*
- 21. Kavun Dolması (1539)** **34 TL**  
Dana ve kuzu eti, pirinç, baharatlar, badem, dolmalık fıstık ve kuş üzümü ile doldurulmuş fırında kavun  
**Stuffed Melon**  
*Cored melon stuffed with minced lamb and beef meat, rice, herbs, almonds, currants and pine nuts and baked in the oven*
- 22. Kuzu İncik Beğendili (1844)** **34 TL**  
Kıtır yufka yatağında sunulan beğendili kuzu incik  
**Lamb Shank with Eggplant "Begendi"**  
*Baked lamb shank on a bed of pureed eggplant, served in crispy pastry bowl*
- 23. Fodula (1471)** **32 TL**  
Dana etli, havuçlu ve arpacık soğanlı çavdar ekmeği dolması  
**Fodula**  
*Stuffed rye bread with beef, carrots and shallots*
- 24. İtirlı Bitkilerle Dinlendirilmiş Dana Kebabı** **32 TL**  
Zeytinyağı, sirke ve taze baharatlarla ile dinlendirilmiş, kömür ızgarasında dana bonfile dilimleri  
**Veal Kebab with Fragrant Spices**  
*Charcoal grilled veal sirloin fillets, marinated with aromatic herb vinaigrette*
- 25. Mahmudiyye - Ballı Tavuk (1539)** **26 TL**  
Güveçte pişirilmiş, badem, kayısı, rezaki üzümü, bal, tarçın ve limon suyu ile tatlandırılmış köy pilici  
**Mahmudiyye - Honey Chicken**  
*Spring chicken stewed with almonds, dried apricots and grapes, flavoured with honey and cinnamon*

**26 . Borani-i Hassa (XV. y.y.) (Vejeteryan)** **26 TL**  
Soğan ve yumurta, pirinç ve yoğurtlu ıspanak yemeği  
***Borani-i Hassa***  
*Spinach cooked with onions, eggs and rice served with yogurt*

**27. Tuffahiye – Elma Dolması (XV. y.y.) (Vejeteryan)** **28 TL**  
Bulgur, kapyra biber, kereviz sapı ve soğan ile doldurulup fırınlanmış elma dolması. Zencefilli elma asidesinde pişmiş arpacık soğanla servis edilir.  
***“Tuffahiye” Stuffed Apple (Vegetarian)***  
*Oven baked apple stuffed with a blend of cracked wheat, red pepper, celery and onions. Served with shallots cooked in ginger apple sauce.*

## Balık Yemekleri Fish Dishes

**28. Kağıtta Sakızlı Barbunya** **42 TL**  
***Red Mullet en Papilote***  
*Red mullets cooked with vegetables and almonds, flavoured with gum mastic*

**29. Levrek Biryan (XV. yy.)** **32 TL**  
Ceviz ve baharatlarla doldurulmuş, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek  
***Sea Bass “Biryan”***  
*Baked whole sea bass stuffed with walnuts and spices, seasoned with saffron*

## Tatlılar Desserts

**30. Levzine (1539)** **14 TL**  
Toz şekerli badem helvası  
***Pounded almond halva with powdered sugar***

**31. Helatiye** **12 TL**  
Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, antep fıstığı ve taze meyveler ile  
***“Helatiye”***  
*Pudding infused with gum mastic, served with almonds, pistachios, seasonal fruits in a rose water syrup*

**32. Şeftalili Ka’a** **12 TL**  
Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir  
***Peach “Ka’a”***  
*Peach dessert with walnuts, served with ice cream*

**33. Mevsim Meyveleri** **15 TL**  
***Seasonal Fruit***

## Kadeh Şaraplar Glass of Wine

34. Kırmızı *House Red* 12 TL

35. Beyaz *House White* 12 TL

## Şampanyalar Champagnes

36. İnci Damlası 65 TL

37. Altın Köpük 80 TL

38. Cordon Rouge 450 TL

## Likörler Liqueurs

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

40. Cointreau, Bailey's Irish Cream 18 TL

## Sert İçkiler Spirits

Rakı

70 cl.

35 cl.

8 cl.

4 cl.

41. Yeni Rakı 80 TL 45 TL 12 TL 7 TL

42. Efe Rakı 90 TL 52 TL 14 TL 8 TL

43. Kulüp Rakı 90 TL 52 TL 14 TL 8 TL

44. Altınbaş Rakı 95 TL 56 TL 14 TL 8 TL

45. Tekirdağ Rakı 95 TL 56 TL 14 TL 8 TL

## Yabancı Cin Imported Gin

46. Gordon's, Beefeater 16 TL

## Yabancı Votka Imported Vodka

47. Finlandia, Smirnoff, Absolut 16 TL

## Viskiler Whiskies

48. J&B, Johnny Walker Red Label 16 TL

49. Jack Daniels 20 TL

50. Chivas Regal 20 TL

51. Glenfiddich / Malt Whisky 25 TL

## Konyaklar Cognacs

52. Martell V.S. 25 TL

53. Remy Martin V.S.O.P 30 TL

54. Courvoisier V.S.O.P 30 TL

55. Hennessy V.S.O.P 30 TL

## Biralar Beers

56. Efes, Efes Light, Efes Dark 12 TL

57. Miller, Beck's, Carlsberg 14 TL

## Alkolsüz İçecekler Soft Drinks

58. Taze Sıkılmış Meyve Suları *Freshly Squeezed Fruit Juices* 8 TL

59. Meyve Suları *Bottled Fruit Juices* 6 TL

60. Ev Yapımı Limonata *Homemade Lemonade* 8 TL

61. Şerbet ve Şurup Çeşitleri *Homemade Sherbets and Syrups* 6 TL

62. Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta 6 TL

63. Buzlu Çay *Ice Tea* 6 TL

64. Ayran *Turkish Yoghurt Drink* 6 TL

65. Maden Sodası *Sparkling Mineral Water* 5 TL



## Sıcak İçecekler Hot Drinks

<b>66. Çay</b> <i>Turkish Tea</i>	<b>4 TL</b>
<b>67. Meyve ve Bitki Çayları</b> <i>Fruit and Herbal Infusions</i> Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Gül, Yasemin <i>Linden, Sage, Apple, Mint, Rose, Jasmin</i>	<b>6 TL</b>
<b>68. Türk Kahvesi</b> <i>Turkish Coffee</i>	<b>5 TL</b>
<b>69. Filtre Kahve</b> <i>Filter Coffee</i>	<b>6 TL</b>

Fiyatlarımıza KDV dahildir. *VAT included.*



*[www.asitanerrestaurant.com](http://www.asitanerrestaurant.com)  
(212) 635 79 97*



