

Yaz 2014

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 bırakmıştır... Ancak ne yazık ki bu zengin mutfak, aşçı loncalarının yemek ve pişirme bilgilerini meslek sırrı olarak saklama geleneği nedeniyle basılı dökümanlara geçememiş ve günümüze hakkıyla taşınamamıştır.

Asitane Restaurant olarak bizler, 1991 senesinden beri bu görkemli mutfağın saklı kalmış lezzetlerini sizlerle paylaşıyoruz. Bu yolculukta 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 ediyor.

Menümüzdeki yemekler bu kaynaklardan alınmış özgün reçetelere sadık kalınarak hazırlanmıştır. Aslına uygun malzeme ve usullerle pişirdiğimiz Osmanlı ve Osmanlı Saray Mutfaklarının seçkin yemek ve tatlılarını siz değerli misafirlerimizin beğenisine sunuyoruz.

Afiyet Olsun!



Summer 2014

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. In order to try and recreate authentic Ottoman Cuisine, 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. 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 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 welcoming and experienced staff will treat you to an unforgettable feast.

Enjoy your meal!

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)** **18**
Almond Soup (1539)
A light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds
- 2. Toyga Aşısı (XIV y.y)** **14**
Yarma buğday ve nohutlu yoğurt çorbası. (Soğuk servis edilir)
Toyga Aşısı (XIV. c.)
Yoghurt soup with cracked wheat and chickpeas. (Served cold)

Soğuk İştah Açıcılar / Cold Appetizers

- 3. Asitane Lokmaları** **24**
Asitane Treats
- Hums Lokması (1469)**
Kuş üzümlü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi
Ottoman Hums (1469)
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 (1898)
Fresh cottage cheese mixed with scallions, parsley, green peppers, tomatoes and seasoned with rosemary and paprika
- Fava**
Zeytinyağlı ve dereotlu içbakla ezmesi
Fava
Creamed broad beans, seasoned with dill and served with a drizzle of olive oil
- Dövme Hıyar Salatası (1844)**
Soğanlı ve Antep fıstıklı
Pounded Cucumber Salad (1844)
With onions and pictachios
- 4. Vişneli Yaprak Sarması (1844)** **16**
Stuffed Grape Leaves with Sour Cherries (1844)
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 Tabacağı (1864)** **16**
"Bayıldı" Platter (1864)
An assortment of aubergine and zucchini stuffed with caramelized onions and cooked in olive oil
- 6. Karidesli Kalamar Dolması** **20**
Stuffed Calamari with Shrimps
Oven baked whole calamari, stuffed with a blend of rice, pine nuts and currants flavored with cinnamon and fresh mint

7. Babaganuş	16
Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağı ile harmanlanmış, közlenmiş patlıcan ve biber	
<i>Babagannush</i>	
<i>Baked aubergine and green pepper mashed with garlic, yoghurt and olive oil</i>	
8. Karidye Pilakisi (XV y.y)	24
Karides, havuç, arpacık soğanı, sarımsak ve sirkeli, zeytinyağlı pilaki	
<i>Shrimp "Pilaki" (XV c.)</i>	
<i>Shrimp with garlic, carrots and scallions cooked with olive oil and vinegar</i>	

Salatalar / Salads

9. Tulum Peynirli Roka Salatası	14
<i>Rocket Salad with "Tulum" Cheese</i>	
10. Nar Ekşili ve Cevizli Çoban Salatası	14
<i>Shepherd's Salad</i>	
<i>Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, crushed walnuts and herbs with pomegranate dressing</i>	
11. Marul Salatası, Dilber Asideli (1864)	14
<i>Romaine Lettuce Salad with "Dilber" dressing (1864)</i>	
<i>Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, crushed walnuts and herbs with pomegranate dressing</i>	

Sıcak İştah Açıcılar / Warm Appetizers

12. İslî Çerkez Peyniri Izgarası, İstiridye Mantarlı	20
<i>Grilled "Circassian" Cheese with Oyster Mushrooms</i>	
13. Tulum Peynirli ve Cevizli Köz Bazincan	18
<i>Chargrilled Eggplant with "Tulum" Cheese and Walnuts</i>	
14. Gömlek Kebabı (1764)	26
Gömlek zarında; kişniş tohumu, kimyon, çam fıstığı ve nane ile tatlandırılmış, kuzu ve dana etinden fırınlanmış köfte kebabı	
<i>"Fatty Apron" Kebab (1764)</i>	
<i>Minced lamb and beef blended with coriander seeds, cumin, pine nuts and mint, wrapped in caulfat and roasted in the oven</i>	
15. Taze Fasulya Micmeri (1898)	18
İtirli bitkiler ve yenibahar ile tatlandırılmış, taratorlu çalı fasulyesi mücveri	
<i>Green Bean Fritters (1898)</i>	
<i>Lightly fried green bean and egg fritters with herbs and a touch of allspice served with tarator sauce</i>	

Pilavlar ve Hamur İşleri / Rice and Pastry

- 16. Dane-i Sarı (1539)** **16**
Nohut ve safranlı pilav
Dane-i Sarı (1539)
Saffron rice pilaf with chickpeas
- 17. Hassa Böreği** **18**
Tulum peyniri, yoğurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu 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
- 18. Ballı Gemici Böreği** **18**
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
- 19. Kuskus (1910)** **18**
Ceviz, pul biber ve maydanozla tereyağında çevrilmiş geleneksel "Maraş" kuskusu
Couscous (1910)
Traditional "Maraş" couscous, butter sauteed with walnuts, red pepper flakes and parsley

Ana Yemekler / Main Courses

- 20. Mutancana (1539)** **42**
Kayısı, Rezaki üzümü ve bademle kısık ateşte pişirilmiş kuzu yahnisi
"Mutanjene" (1539)
Lamb stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds
- 21. Kırma Tavuk Kebabı (1764)** **34**
Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları
Kırmızı lahana turşusu ile servis edilir
"Kırma" Chicken Kebab (1764)
Grilled chicken fillets served on vinegar sauteed onions and pickled red cabbage
- 22. "Kirde" Kebap** **34**
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
- 23. Bostan Patlıcanında Reyhanlı Bildircin** **44**
Aubergine Stuffed with Grilled Quails
- 24. Kavun Dolması (1539)** **42**
Dana ve kuzu eti, pirinç, baharatlar, badem, dolmalık fıstık ve kuş üzümü ile doldurulmuş, fırında kavun
Stuffed Melon (1539)
Cored melon stuffed with a blend of minced meat, rice, herbs, almonds, currants and baked in the oven

- 25. Yufkada Kuzu İncik, Beğendili (1844)** 52
Kıtır yufka içerisinde sunulan beğendili kuzu incik
Lamb Shank with Eggplant "Begendi" (1844)
Baked lamb shank on bed of pureed eggplant, served in a crispy pastry bowl
- 26. Dana Külbastısı (1844)** 44
Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri
Veal "Külbastı" (1844)
Grilled veal fillets seasoned with tarragon, bay leaves, and black pepper
- 27. Mahmudiyye (1539)** 34
Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki üzümü ve bademli piliç yahnisi
"Mahmudiyye" (1539)
Chicken stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds flavoured with cinnamon and cloves
- 28. Kıyma Püryani Yufkada (1764)** 36
Anason, tarçın, damla sakızı ve Antep fıstığı ile lezzetlendirilmiş kuzu ve dana etinden ızgara köfte
Savoury Meat Patties (1764)
Grilled minced lamb and veal patties flavoured with aniseed, cinnamon, gum mastic, and pistachios, wrapped in "Yufka"
- 29. Tuffahiye - Elma Dolması (XV. y.y.) (Vejeteryan)** 36
Bulgur, kereviz sapı ve soğan ile doldurularak fırınlanmış elma dolması. Zencefilli elma asidesinde pişmiş arpacık soğanı ile servis edilir
"Tuffahiye" Stuffed Apple (XV. c.) (Vegetarian)
Baked apple stuffed with a blend of cracked wheat, celery and onions. Served with shallots cooked in ginger apple sauce

Balık Yemekleri / Fish Dishes

- 30. Levrek Biryani (XV. y.y.)** 40
Ceviz ve baharat içli, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek
Sea Bass "Biryani" (XV. c.)
Roasted whole sea bass stuffed with walnuts and spices, served with a saffron and rose water dressing
- 31. Uskumru Dolması (1844)** 34
Kuşüzümü, çam fıstığı ve baharatlarla doldurulmuş, kızartma uskumru dolması
Mackarel "Dolma" (1844)
Breaded and fried whole mackarel stuffed with currants, pine nuts, and herbs

Tatlılar / Desserts

- 32. Levzine (1539)** 18
Ezme badem helvası
Pounded Almond "Halva" (1539)
- 33. Helatiye** 18
Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi. Badem, Antep fıstığı ve mevsim meyveleri ile
"Helatiye"
Milk pudding infused with gum mastic, served with almonds, pistachios, and seasonal fruits in a light rose water syrup

34. Şeftalili Ka'a **18**
Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir
Peach "Ka'a"
Cinnamon flavoured walnut pastry topped with baked peaches and ice cream

35. Südlü Zerde (1539) **16**
Safran ve balla lezzetlendirilmiş sütlü zerde
"Südlü Zerde" (1539)
Milk pudding flavoured with saffron and honey

36. Vişneli Ekmek Tatlısı (1844) **16**
Dondurma ile servis edilir
Bread Dessert with Sour Cherries (1844)
Served with ice cream

37. Dondurma **14**
Ice Cream

Şerbet ve Şurup Çeşitleri *Homemade Sherbets and Syrups*

38. Demirhindi, Kanela, Narçiçeği **8**
Tamarind, Cinnamon, Hibiscus

Sıcak İçecekler / Hot Drinks

39. Çay **5**
Turkish Tea

40. Meyve ve Bitki Çayları **6**
İhlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Papatya, Yeşil Çay
Fruit and Herbal Teas
Linden, Sage, Apple, Mint, Daisy, Green Tea

41. Türk Kahvesi **6**
Turkish Coffee

42. Filtre Kahve **6**
Filter Coffee

43. Espresso **8**
Espresso

Alkolsüz İçecekler / Soft Drinks

44. Taze Sıkılmış Meyve Suları	12
<i>Freshly Squeezed Fruit Juices</i>	
45. Meyve Suları	7
<i>Bottled Fruit Juices</i>	
46. Ev Yapımı Limonata	10
<i>Homemade Lemonade</i>	
47. Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta	7
48. Türk Gazozu	7
<i>Turkish Carbonated Beverages</i>	
49. Soğuk Çay Çeşitleri	7
<i>Ice Tea Selections</i>	
50. Ev Yapımı Ayran	7
<i>Homemade Ayran</i>	
51. Su (750 ml)	10
<i>Bottled Mineral Water (750 ml)</i>	
52. Uludağ Premium (750 ml)	14
53. Uludağ Premium (250 ml)	7
54. Maden Suyu	5
<i>Sparkling Water</i>	

Biralar / Beers

55. Tuborg, Efes, Efes Light, Efes Dark, Efes Malt, Bomonti	15
--	-----------

Sert İçkiler / Spirits

Rakı Çeşitleri / Rakı Selections

	Büyük (70 cl)	Küçük (35cl)	Duble (8 cl)	Tek (4 cl)
56. Yeni Rakı	150	84	21	14
57. Efe Rakı	150	84	21	14
58. Tekirdağ Rakı	150	84	21	14
59. Kulüp Rakı	175	96	24	16
60. Altınbaş Rakı	175	96	24	16

Viskiler / Whiskies

61. J&B, Johnny Walker Red Label, Jack Deniel's	30
62. Chivas Regal, Johnny Walker Black Label	34
63. Glenmorangie / Malt Whisky	38

Votkalar / Vodka

64. Finlandia, Smirnoff	30
65. Grey Goose, Beluga	40

Vermutlar / Vermouth

66. Martini Bianco, Rosso, Extra	30
---	-----------

Cinler / Gin

67. Gordon's, Beefeater	26
--------------------------------	-----------

Konyaklar / Cognacs

68. Remy Martin V.S.O.P	36
69. Hennessy V.S.O.P	45
70. Hennessy X.O	130

Likörler / Liqueurs

71. Raspberry, Almond, Mint, Sour Cherry	14
72. Cointreau, Bailey's Irish Cream, Campari	24



www.asitanerestaurant.com



AsitaneRestaurant



Asitaneistanbul