

Yaz 2015

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 2015

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)

Almond Soup (1539)

A light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds

2. Toyga Aşı (XIV y.y)

Yarma buğday ve nohutlu yoğurt çorbası. (Soğuk servis edilir)

Toyga Aşı (XIV. c.)

Yoghurt soup with cracked wheat and chickpeas. (Served cold)

3. İskorpit Balığı Çorbası

Defne yaprağı ve kerevizle tatlandırılmış sebzeli iskorpit balığı çorbası

Soup of Scorpion Fish

A rich broth of scorpion fish with vegetables, flavoured with celeriac and bay leaves

Soğuk İştah Açıcılar / Cold Appetizers

4. Asitane Lokmaları

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 pistachios

5. Karidesli Kalamar Dolması

Stuffed Calamari with Shrimps

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

6. Babaganuş

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

Babagannush

Baked aubergine and green pepper mashed with garlic, yoghurt and olive oil

7. Vişneli Yaprak Sarması (1844)

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

8. Has Kefal Paçası

Havuçlu ve soğanlı zeytinyağlı kefal pilakisi

Grey Mullet "Pilaki"

Grey mullet fillets cooked with carrots and onions in olive oil

Salatalar / Salads

9. Marul Salatası, Dilber Asideli (1864)

Romaine Lettuce Salad with "Dilber" dressing (1864)

10. Yoğurtlu Semizotu Salatası

Purslane Salad with Yoghurt

11. Nar Pekmezli Çoban Salatası

Shepherd's salad with pomegranate molasses

Sıcak İştah Açıcılar / Warm Appetizers

12. İslî Çerkez Peyniri Izgarası, İstiridye Mantarlı

Grilled "Circassian" Cheese with Oyster Mushrooms

13. Taze Fasulya Micmeri (1898)

İtirli bitkiler ve yenibahar ile tatlandırılmış, taratorlu çalı fasulyesi mücveri

Green Bean Fritters (1898)

Lightly fried green bean and egg fritters with herbs and a touch of allspice, served with tarator sauce

Pilavlar ve Hamur İşleri / Rice and Pastry

14. Ballı Gemici Böreği

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

15. Reştiyye (1539)

Tulum peyniri, ceviz, maydanoz ve kırmızı biberli açma eriste

"Restiyye" (1539)

Homemade flat noodles 'a la Turka' sprinkled with 'Tulum' cheese, crushed walnuts and parsley

16. Dane-i Sarı (1539)

Nohut ve safranlı pilav

Dane-i Sarı (1539)

Saffron rice pilaf with chickpeas

17. Kapak Böreği (1844)

Kuşbaşı kuzu eti, badem, çam fıstığı ve kakuleli açma hamur böreği.

Şalgam turşusu ile servis edilir

Hatch Bourek (1844)

Hand kneaded dough parcel filled with diced lamb meat, almonds and pine nuts flavoured with cardamom baked in the oven. Served with pickled turnips

Ana Yemekler / Main Courses

18. Kavun Dolması (1539)

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

19. Kıрма Tavuk Kebabı (1764)

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*

20. Itırlı Bitkilerle Dinlendirilmiş Dana Külbastısı (1844)

Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri

Veal "Külbastı" (1844)

Grilled veal fillets seasoned with tarragon, bay leaves, and black pepper

21. Kuzu Kol Tandır, Firik Pilavlı

Roasted Leg of Lamb, Served with Wheat and Bulgur Pilaf

22. "Kirde" Kebap

Kıtır yufka üzerinde, domates ve biberli kuzu kavurma, yoğurt ile servis edilir

"Kirde" Kebab

Diced lamb and vegetables on flat bread croutons, served with yoghurt

23. Kıyma Püryani Yufkada (1764)

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"

24. Mahmudiyye (1539)

Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki üzümlü ve bademli piliç yahnisi

"Mahmudiyye" (1539)

Chicken stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds flavoured with cinnamon and cloves

Balık Yemekleri / Fish Dishes

25. Kişnişli Som Balığı Külbastısı (1862)

Grilled Salmon "Külbastı" with Coriander (1862)

26. Levrek Biryan (XV. y.y.)

Ceviz ve baharat içli, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek

Sea Bass "Biryan" (XV. c.)

Roasted whole sea bass stuffed with walnuts and spices, served with a saffron and rose water dressing

27. Piyazlı Terhos Balığı

Soğan piyazı ve baharatlarla doldurulmuş sudak balığı

Fresh Water Bass with "Piyaz"

Grilled fillet of fresh water bass stuffed with chopped onions, parsley and spices

Tatlılar / Desserts

28. Vişneli Ekmek Tatlısı (1844)

Dondurma ile servis edilir

Bread Dessert with Sour Cherries (1844)

Served with ice cream

29. Şeftalili Ka'a

Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir

Peach "Ka'a"

Cinnamon flavoured walnut pastry topped with baked peaches and ice cream

30. Helatiye

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

31. Dondurma

Ice Cream

32. Mevsim Meyveleri

Seasonal Fruits

33. Muhallebi Paluzeli

Milk Pudding Topped with Fruit Jelly

34. Keşköl-ü Fukara

Milk and Crushed Almonds Pudding

Şerbet ve Şurup Çeşitleri *Homemade Sherbets and Syrups*

35. Demirhindi, Kanela, Narçiçeği
Tamarind, Cinnamon, Hibiscus

Sıcak İçecekler / Hot Drinks

36. Çay
Turkish Tea

37. Bitki Çayları
Ihlamur, Deli Kekik, Mavi Çay, Karabaş Otu, Yayla Ada Çayı, Nane
Herbal Teas
Linden, Wild Thyme, Blue Lavender, Wild Lavender, Sage, Mint

38. Türk Kahvesi
Turkish Coffee

39. Filtre Kahve
Filter Coffee

40. Espresso
Espresso

Alkolsüz İçecekler / Soft Drinks

41. Taze Sıkılmış Meyve Suları
Freshly Squeezed Fruit Juices

42. Meyve Suları
Bottled Fruit Juices

43. Ev Yapımı Limonata
Homemade Lemonade

44. Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta

45. Türk Gazozu
Turkish Carbonated Beverages

46. Soğuk Çay Çeşitleri
Ice Tea Selections

47. Ev Yapımı Ayran
Homemade Ayran, Yogurt Drink

48. Su (750 ml)
Bottled Mineral Water (750 ml)

49. Uludağ Premium (750 ml)

50. Uludağ Premium (250 ml)

51. Maden Suyu
Sparkling Water

Biralar / Beers

52. Tuborg, Efes, Efes Light, Efes Dark, Efes Malt, Bomonti

Sert İçkiler / Spirits

Rakı Çeşitleri / Rakı Selections

Büyük (70 cl) Küçük (35cl) Duple (8 cl) Tek (4 cl)

53. Yeni Rakı

54. Efe Rakı

55. Tekirdağ Rakı

56. Kulüp Rakı

57. Altınbaş Rakı

Viskiler / Whiskies

58. J&B, Johnny Walker Red Label, Jack Daniel's

59. Chivas Regal, Johnny Walker Black Label

60. Glenmorangie / Malt Whisky

Votkalar / Vodka

61. Finlandia, Smirnoff

62. Grey Goose, Beluga

Vermutlar / Vermouth

63. Martini Bianco, Rosso, Extra

Cinler / Gin

64. Gordon's, Beefeater

Konyaklar / Cognacs

65. Remy Martin V.S.O.P

66. Hennessy V.S.O.P

67. Hennessy X.O

Likörler / Liqueurs

68. Raspberry, Almond, Mint, Sour Cherry

69. Cointreau, Bailey's Irish Cream, Campari

Kokteyller / Cocktails

- 70. Margharita
- 71. Long Island Ice
- 72. Bloody Mary
- 73. Campari Orange
- 74. Apple Martini
- 75. Cuba Libre
- 76. Martini Dry
- 77. Gin Tonic



(212) 635 7997

www.asitanerrestaurant.com



asitanerrestaurant



asitaneistanbul



asitanerrestaurant

Fiyatlarımız TL'dir ve KDV dahildir / All prices are in Turkish Liras and VAT included