

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

Yaz Menüsi
Summer Menu
2009



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.

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.

Bon appetit!

Çorbalar Soups

- 1. Badem Çorbası (1539)** **14 TL**
Almond Soup
A light almond broth flavored with grated coconut
- 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, tulum, isli Çerkez, dil ve örgü peynirleri
Assorted Turkish Cheese Platter
Combination of traditional feta, pelt-bag, unsalted, stick and smoked cheeses
- 4. Vişneli Yaprak Sarma (1844)** **14 TL**
Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries
Vine 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** **15 TL**
Stuffed Calamari
Calamari stuffed with a blend of rice, pine nuts, and currants flavored with cinnamon and fresh mint baked in the oven
- 7. Babaganuş** **12 TL**
Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağı ile harmanlanmış, közlenmiş patlıcan
Babagannush
Baked and peeled aubergine and green pepper mashed with garlic and yogurt
- 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

Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

- 9. İstiridye Mantarlı İsli Çerkez Peyniri Izgarası** **18 TL**
Grilled Circassian Cheese with Oyster Mushrooms
- 10. Tulum Peynirli ve Cevizli Köz Bazincan** **12 TL**
Chargrilled Eggplant with Pelt Bag Cheese and Walnuts
- 11. Taze Fasulye Micmeri (1844)** **10 TL**
Green Bean Fritters
Egg fried green bean fritters served with cinnamon
- 12. Ciğer Köftesi (1695)** **14 TL**
Liver Patties
Fried liver patties with spring onions and fresh herbs

Salatalar Salads

- 13. Dilber Asideli Pancarlı Marul Salatası** **10 TL**
Lettuce and Beetroot Salad with House "Dilber" Dressing
- 14. Nar Ekşili Çoban Salatası** **10 TL**
Shepherd's Salad
Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, and herbs with our pomegranate dressing
- 15. Otlı Salata** **10 TL**
House Green Salad with a Variety of Garden Herbs

Pilavlar ve Hamur İşleri Rice and Pastry

- 16. Hassa Böreği** **12 TL**
Tulum peyniri, yoğurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu yufka böreği
Hassa Bourek
Fine sheet of flat-bread stuffed with a mixture of goat cheese, green olives, walnuts, yogurt, scallions, and tarragon
- 17. Beyza Be Cihet-i Börek-i Makiyan (XV. y.y.)** **14 TL**
Tavuklu, yumurtalı ve taze baharatlı açma börek
Chicken Bourek
Puff dough with chicken, eggs and fresh herbs

18. Dane-i Sarı (1539) **12 TL**
Nohut ve safranlı pilav
Saffron Pilaf

19. Reştiyye (1539) **16 TL**
Tulum peyniri, ceviz, maydanoz ve kırmızı biberli açma erişte
"Restiyye"
Homemade vermicelli 'a la Turka' with 'Tulum' cheese, sprinkled with finely chopped walnuts and parsley

Ana Yemekler Main Courses

20. 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

21. Kırma Tavuk Kebabı (1471) **24 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

22. Kirde Kebap (XVIII. y.y.) **28 TL**
Ktır yufka üzerinde yoğurt ve sebzeli kuzu kavurma
Kirde Kebap
Diced lamb and vegetables on flat bread croutons with yoghurt

23. Kavun Dolması (1539) **34 TL**
Kuzu eti, pirinç, baharatlar, badem, antep fıstığı ve kuş üzümü ile doldurulmuş fırında kavun
Stuffed Melon
Cored melon stuffed with minced meat, rice, herbs, almonds, currants and pistachio nuts and baked in the oven

24. Yufkada Kuzu İncik Beğendili **32 TL**
Yufka içersinde sunulan beğendili kuzu incik
Lamb Shank with Eggplant "Begendi"
Baked lamb shank on a bed of pureed eggplant, served in a pastry bowl

25. Fodula (1481) **30 TL**
Dana etli çavdar ekmeği dolması
Fodula
Stuffed rye bread with beef, carrots and herbs

26. İtİrlİ Bitkİlerle Dinlendirilmiř Dana Kebabı (1539) **30 TL**
Zencefil, kimyon ve tarçın ile dinlendirilmiř ince kesilmiř bonfile dilimleri

Veal Kebab with Fragrant Spices

Thinly sliced veal filet, served with an aromatic ginger, cinnamon and cumin sauce

27. 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, flavored with honey and cinnamon

28. Nergis Kalyesi (XV y.y.) (Vejeteryan) **26 TL**
Nohut, havuç, ceviz, pekmez ve koruk suyuyla piřmiř dereotlu kabak yemeęi

"Nergis" Kalia (Vegetarian)

Zucchini, chickpeas, carrots, walnuts and dill cooked and flavoured with sour grape syrup

Balık Yemekleri Fish Dishes

29. Kağıtta Bademli Levrek **34 TL**
Sea Bass én Papilotte
Parcel of sea bass with vegetables and fresh herbs

30. Taratorlu Somon Balığı Külbastı (1844) **30 TL**
Grilled Salmon with "Tarator" Sauce

Tatlılar Desserts

31 Levzine (1539) **12 TL**
Toz řekerli badem helvası
Pounded almond halva with powdered sugar

32 Helatiye **12 TL**
Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, antep fıstığı, nar taneleri ve taze meyveler ile
"Helatiye"
Pine-mastic pudding, served with almonds, pistachio, seasonal fruits and pomegranate seeds in a rose-water syrup

33 řeftalili Ka'a **14 TL**
Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir
Peach "Ka'a"
Peach dessert with walnuts, served with ice cream

34. Vişneli Ekmek Tatlısı (1844) 12 TL
Sour Cherry Special

35. Dondurma 10 TL
Ice Cream

36. Mevsim Meyveleri 15 TL
Seasonal Fruits

Kadeh Şaraplar Glass of Wine

37. Kırmızı *House Red* 12 TL

38. Beyaz *House White* 12 TL

Şampanyalar Champagnes

39. İnci Damlası 65 TL

40. Altın Köpük 80 TL

41. Cordon Rouge 400 TL

Likörler Liqueurs

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

43. Cointreau, Bailey's Irish Cream 16 TL

Sert İçkiler Spirits

Rakı	70 cl.	35 cl.	8 cl.	4 cl.
44. Yeni Rakı	80 TL	45 TL	12 TL	7 TL
45. Efe Rakı	90 TL	52 TL	14 TL	8 TL
46. Kulüp Rakı	90 TL	52 TL	14 TL	8 TL
47. Altınbaş Rakı	95 TL	56 TL	14 TL	8 TL
48. Tekirdağ Rakı	95 TL	56 TL	14 TL	8 TL

Yabancı Cin Imported Gin

49. Gordons, Beefeater	16 TL
-------------------------------	--------------

Yabancı Votka Imported Vodka

50. Finlandia, Smirnoff, Absolut	16 TL
---	--------------

Viskiler Whiskies

51. J&B, Johnny Walker Red Label	16 TL
52. Jack Daniels	20 TL
53. Chivas Regal	20 TL
54. Glenfiddich / Malt Whisky	25 TL

Konyaklar Cognacs

55. Martell V.S.	25 TL
56. Remy Martin V.S.O.P	30 TL
57. Courvoisier V.S.O.P	30 TL
58. Hennessy V.S.O.P	30 TL
59. Hennessy X.O.	45 TL

Biralar Beers

60. Efes, Efes Light, Efes Dark	10 TL
61. Miller, Beck's, Carlsberg	12 TL

Alkolsüz İçecekler Soft Drinks

62. Taze Sıkılmış Meyve Suları <i>Freshly Squeezed Fruit Juices</i>	8 TL
63. Meyve Suları <i>Bottled Fruit Juices</i>	6 TL
64. Ev Yapımı Limonata <i>Homemade Lemonade</i>	8 TL
65. Şerbet Çeşitleri <i>Homemade Sherbets</i>	6 TL
66. Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta	6 TL
67. Buzlu Çay <i>Ice Tea</i>	6 TL
68. Ayran <i>Turkish Yoghurt Drink</i>	6 TL
69. Maden Sodası <i>Sparkling Mineral Water</i>	5 TL

Sıcak İçecekler Hot Drinks

70. Çay <i>Turkish Tea</i>	4 TL
71. Meyve ve Bitki Çayları <i>Fruit and Herbal Infusions</i>	6 TL
İhlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Gül, Yasemin <i>Linden, Sage, Apple, Mint, Rose, Jasmin</i>	
72. Türk Kahvesi <i>Turkish Coffee</i>	5 TL
73. Filtre Kahve <i>Filter Coffee</i>	6 TL