

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı  
fine ottoman cuisine



*\*Özel Osmanlı Saray Reçeteleri*

## *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 taşınamamış.

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 kaleme aldığı kitaplar rehberlik etti. Menümüzdeki ( \* ) işaretli yemekler bu kaynaklardan alınmış orijinal 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 marked ( \* ) on 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 dining 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\*** **12 YTL**  
**Almond Soup**  
*A light almond broth flavoured with grated coconut*
- 2. İskorpit Balığı Çorbası\*** **15 YTL**  
Sebzeli, zencefilli ve defne yapraklı iskorpit balığı çorbası  
**Soup of Scorpion Fish**  
*A rich broth of scorpion fish, vegetables, ginger and other spices*
- 3. Erişteli Mercimek Çorbası\*** **10 YTL**  
*Lentil Soup with homemade noodles*

## Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

- 4. Boğaziçi Tabağı** **20 YTL**  
Somon füme, palamut füme, alabalık füme, uskumru füme, karides ve havyar.  
**Bosphorus Platter**  
*An assortment of smoked fish, shrimp and caviar.*
- 5. Karışık Türk Peynirleri Tabağı** **18 YTL**  
Beyaz, tulum, isli Çerkez, dil ve örgü peynirleri  
**Assorted Turkish Cheese Platter**  
*Combination of traditional feta, pelt-bag, stick and smoked cheeses*
- 6. Vartabit\*** **10 YTL**  
Tahin ve baharatlarla harmanlanmış Çandır fasulyesi  
*Beans with Tahini dressing*
- 7. Zeytinyağlı Kök Ispanak\*** **10 YTL**  
*Root Spinach Cooked in Olive Oil*
- 8. Midyeli Lahana Sarması\*** **12 YTL**  
*Cabbage Rolls with Mussels*
- 9. Vişneli Yaprak Dolması** **12 YTL**  
*Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries*
- 10. Tarçınlı Fasulye Ezmesi\*** **10 YTL**  
*White Bean Spread with Cinnamon*
- 11. Fava** **10 YTL**  
*Creamed Broad beans,seasoned with dill and olive oil*
- 12. Çerkez Tavuğu** **12 YTL**  
**Circassian Style Chicken**  
*Shredded chicken meat with walnuts and spices*
- 14. Patlıcan / Kabak Bayıldı** **10 YTL**  
**Eggplant / Courgette "Bayildi"**  
*Eggplant or courgette with caramelized onions*
- 15. Günün Zeytinyağlısı** **10 YTL**  
*Seasons Vegetables*

## Salatalar Salads

- 16. Dilber Asideli Pancarlı Marul Salatası** 10 YTL  
*Romaine lettuce salad with pickled beetroot*
- 17. Tulum Peynirli Otlı Salata** 10 YTL  
*House Green Salad with Herbs*
- 18. Nar Ekşili Lahana ve Havuç Salatası** 10 YTL  
*Shredded Cabbage and Carrot Salad*

## Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

- 19. İstiridye Mantarlı İslı Çerkez Peyniri Izgarası** 18 YTL  
*Grilled Circassian Cheese with Oyster Mushrooms*
- 20. Koruklu Pazı Sarma\*** 15 YTL  
Bulgur ve pirinçle hazırlanmış koruk suyula tatlandırılmış pazı dolması  
**Chard "Dolma"**  
*A blend of rice, cracked wheat, onions and spices wrapped in a chard leaf served with yoghurt*
- 21. Arefe Köftesi \*** 16 YTL  
Kıyma, badem, antep fıstığı, kuşüzümü, biberiye ve çeşitli baharatlarla ile doldurulmuş içli köfte.  
**"Arefe" Patties**  
*Fried cracked wheat rolls stuffed with minced lamb, almonds, pistachios, currants, and spices*
- 22. Beyza be Cihet-i Börek-i Makiyan\*** 14 YTL  
Tavuklu ve yumurtalı açma börek  
*Puff pastry with chicken and eggs*
- 23. Hassa Böreği \*** 14 YTL  
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.*

## Pilavlar ve Hamur İşleri Rice and Pasta

- 24. Dane-i Sarı\*** 15 YTL  
Nohut ve safranlı pilav  
*Saffron rice with chickpeas*
- 25. Kadirga Pilavı** 15 YTL  
Badem, kuş üzümü, antep fıstığı ve beşamel soslu pirinç pilavı.  
**"Kadirga" Pilaf**  
*Rice with almonds, pistachios, and currants topped with bechamel sauce and cooked in a casserole.*
- 26. Bazincanlı Pilav\*** 15 YTL  
*Rice with Aubergines*
- 27. Reştiyye\*** 15 YTL  
Tulum peyniri, ceviz, maydonoz ve kırmızı biberli açma erişte  
**Restiyye\***  
*Homemade vermicelli sprinkled with cheese, finely chopped walnuts, and parsley*
- 28. Piruhi\*** 16 YTL  
Yeşil sebzeler ve çeşitli peynirlerle doldurulmuş el açması piruhi  
**Spinach "Piruhi"**  
*Our own ravioli stuffed with leaf vegetables and an assortment of cheeses*

## Ana Yemekler Main Courses

- 29. Dana Tuffahiye \*** **28 YTL**  
Tarçın ve karabiberle dinlendirilmiş bonfile dilimleri, elma sosuyla.  
**Veal in Apple Sauce**  
*Veal seasoned with cinnamon and black pepper served in an aromatic apple sauce.*
- 30. Sultan Sarma Bonfile, Pastırmalı** **28 YTL**  
**Fillet of Beef a la Sultan**  
Strip of beef sirloin rolled with nuts and spices, grilled and served with "Pastirma".
- 31. Mutancana\*** **28 YTL**  
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 earthen ware casserole.*
- 32. Erikli Kuzu Gerdan\*** **28 YTL**  
Kayısı ve erik ile pişirilmiş kuzu gerdan  
**Lamb Chuck with Plums**  
*Tender lamb chuck slow cooked with apricots and plums*
- 33. Pekmezli Ayva Dolması\*** **28 YTL**  
Zırhla kıyılmış kuzu ve dana kıyması, pirinç, baharlı bitkiler, çam fıstığı ve kuş üzümü ile hazırlanmış fırında ayva dolması  
**Stuffed Quince**  
*Oven baked quince stuffed with minced lamb, veal, rice, pine nuts, and currants*
- 34. Kaz Kebabı\*** **32 YTL**  
Yufka bohçası içerisinde pilav ve özel sosla sunulan kaz eti  
**Goose Kebab**  
*Shredded goose meat rolled with rice in a sheet of pastry and baked*
- 35. Kirde Kebabı** **26 YTL**  
Kıtır yufka üzerinde yoğurt ve sebzeli kuzu kavurma  
**Kirde Kebab**  
*Diced lamb and vegetables on flat bread croutons with yogurt*
- 36. Yufkada Kuzu İncik** **30 YTL**  
Yufka içerisinde sunulan kuzu incik  
**Lamb Shank with Eggplant "Begendi"**  
*Baked lamb shank on a bed of pureed eggplant, served in a pastry bowl*
- 37. Nırbaç \*** **28 YTL**  
Kuzu eti, köfte ve havuçlu, kişniş, tarçın, zencefil ve nar ekşisi ile tatlandırılmış tencere yemeği.  
**Nirbach**  
*Diced lamb, meatball, carrot stew flavored with coriander, ginger, cinnamon, and pomegranate syrup, served with crushed walnuts.*
- 38. Tarçınlı Tavuk Çevurisi Beğendili \*** **25 YTL**  
**Chicken Kebab**  
*Marinated and grilled chicken pieces seasoned with cinnamon on a bed of pureed eggplant.*
- 39. Mahmudiyye\*** **24 YTL**  
Badem, kayısı, rezaki üzümü, bal, tarçın ve limon suyu ile tatlandırılmış güveçte pişirilmiş köy pilici  
**Mahmudiyye – Honey Chicken**  
*Spring chicken stewed with almonds, dried apricots, grapes and flavoured with honey and cinnamon*

## Deniz Mahsülleri Seafood

- 40. Kağıtta Sakızlı Barbun** 30 YTL  
**Red Mullet en Papillotte**  
*Parcel of red mullet with vegetables and gum mastic*
- 41. Sombalıği Külbastrı\*** 28 YTL  
*Salmon with "Tarator" Sauce*
- 42. Güveçte Bademli Levrek** 28 YTL  
**Sea Bass with Almonds**  
*Sea bass and vegetables cooked in casserole with almonds*

## Tatlılar Desserts

- 43. Lezvine\*** 15 YTL  
*Toz şekerli badem helvası*  
*Pounded almond halva with powdered sugar*
- 44. Helatiye** 15 YTL  
*Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, antep fıstığı, mevsim meyveleri ile*  
*Pine-mastic infused pudding served with almonds, pistachio, seasonal fruits*  
*in a rose-water syrup*
- 45. Kabak ve İncir Tatlısı – Kaymaklı** 15 YTL  
*Pumpkin and Fig Delight served with Clotted Cream*
- 46. Ayva Tatlısı** 15 YTL  
**Quince Delight**  
*Quince with cloves in syrup, served with clotted cream*
- 47. Ishakiya\*** 10 YTL  
*Pirinç unu, bal, süt ve bademli helva*  
*Halva with rice flour, honey, and almonds*
- 48. Paluzeli Muhallebi** 12 YTL  
*Pudding with Fruit Jelly*
- 49. Dondurma** 10 YTL  
*Ice Cream*
- 50. Mevsim Meyveleri** 10 YTL  
*Seasonal Fruit Platter*

## Kadeh Şaraplar Glass of Wine

- 51. Kırmızı House Red** 8 YTL
- 52. Beyaz House White** 8 YTL

## Köpüklü Şaraplar Sparkling Wines

- 53. İnci Damlası** 85 YTL
- 54. Doluca Tradokya** 100 YTL
- 55. Altın Köpük** 120 YTL
- 56. Gordon Rouge** 350 YTL

## *Likörler Liqueurs*

<b>57. Ahududu, Acıbadem, Nane, Vişne</b> <i>Raspberry, Almond, Mint, Sour Cherry</i>	<b>8 YTL</b>
<b>58. Cointreau, Bailey's Irish Cream</b>	<b>14 YTL</b>
<b>59. Amaretto Di Sarano</b>	<b>14 YTL</b>

## *Sert İçkiler Spirits*

<b>Rakı</b>	<b>70 cl.</b>	<b>35 cl.</b>	<b>8 cl.</b>	<b>4 cl.</b>
<b>60. Yeni Rakı</b>	<b>75 YTL</b>	<b>40 YTL</b>	<b>12 YTL</b>	<b>7 YTL</b>
<b>61. Kulüp Rakı</b>	<b>85 YTL</b>	<b>55 YTL</b>	<b>14 YTL</b>	<b>7 YTL</b>
<b>62. Altınbaş Rakı</b>	<b>85 YTL</b>	<b>55 YTL</b>	<b>14 YTL</b>	<b>7 YTL</b>
<b>63. Tekirdağ Rakı</b>	<b>85 YTL</b>	<b>55 YTL</b>	<b>14 YTL</b>	<b>7 YTL</b>
<b>64. Efe Rakı</b>	<b>80 YTL</b>	<b>45 YTL</b>	<b>12 YTL</b>	<b>6 YTL</b>

## *Yabancı Cin Imported Cin*

<b>65. Gordons, Beefeater</b>	<b>16 YTL</b>
-------------------------------	---------------

## *Yabancı Votka Imported Vodka*

<b>66. Finlandia, Smirnoff, Absolut</b>	<b>16 YTL</b>
---	---------------

## *Viskiler Whisky*

<b>67. J&amp;B, Johnny Walker Red Label</b>	<b>16 YTL</b>
<b>68. Jack Daniels</b>	<b>18 YTL</b>
<b>69. Chivas Regal</b>	<b>18 YTL</b>
<b>70. Glenfiddich / Malt Whisky</b>	<b>25 YTL</b>

## *Konyaklar Cognac*

<b>71. Martell V.S.</b>	<b>25 YTL</b>
<b>72. Remy Martin V.S.O.P</b>	<b>30 YTL</b>
<b>73. Hennessy X.O.</b>	<b>20 YTL</b>

## *Biralar Beers*

<b>74. Efes, Efes Light, Efes Dark</b>	<b>10 YTL</b>
<b>75. Miller, Becks, Carlsberg</b>	<b>12 YTL</b>

## *Alkolsüz İçecekler Soft Drinks*

<b>76. Taze Meyve Suları</b> <i>Fresh Fruit Juices</i>	<b>8 YTL</b>
<b>77. Meyve Suları</b> <i>Bottled Fruit Juices</i>	<b>5 YTL</b>
<b>78. Ev Yapımı Limonata</b> <i>Homemade Lemonade</i>	<b>5 YTL</b>
<b>79. Şerbet Çeşitleri</b> <i>Homemade Sherbets</i>	<b>5 YTL</b>
<b>80. Coca Cola, Coco Cola Light, Sprite, Fanta</b>	<b>5 YTL</b>
<b>81. Buzlu Çay</b> <i>Ice Tea</i>	<b>5 YTL</b>
<b>82. Ayran</b> <i>Turkish Yoghurt Drink</i>	<b>5 YTL</b>
<b>83. Maden Sodası</b> <i>Sparkling Mineral Water</i>	<b>4 YTL</b>

## *Sıcak İçecekler Hot Drinks*

<b>84. Çay</b> <i>Turkish Tea</i>	<b>4 YTL</b>
<b>85. Meyve ve Bitki Çayları</b> <i>Fruit and Herbal Infusions</i> <b>İhlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Gül, Yasemin</b> <i>Linden, Sage, Apple, Mint, Rose, Jasmin</i>	<b>5 YTL</b>
<b>86. Türk Kahvesi</b> <i>Turkish Coffee</i>	<b>5 YTL</b>
<b>87. Nescafe</b> <i>Instant Coffee</i>	<b>5 YTL</b>

**Tüm Fiyatlarımıza KDV dahildir.**  
*Prices are inclusive of VAT.*