

Yaz 2017

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 dokümanlara geçememiş ve günümüze hakkıyla taşınamamıştır.

Asitane Restaurant olarak bizler, 1991 senesinden beri bu görkemli mutfağın saklı kalmış lezzetlerini sizlerle paylaşıyoruz. Bu yolculukta bize Topkapı ve Edirne Saray Mutfakları'nın yemek, tatlı masraf kayıtları, önemli saray ziyafetlerinin defterleri, surnameler, yabancı devlet görevlileri, seyyahlar 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 2017

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, ve Edirne - 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!

(212) 635 7997

asitanerestaurant.com



[asitanerestaurant](https://www.facebook.com/asitanerestaurant)



[asitaneistanbul](https://twitter.com/asitaneistanbul)



[asitanerestaurant](https://www.instagram.com/asitanerestaurant)

Çorbalar Soups

1. Badem Çorbası (1539)

Almond Soup (1539)

Light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds

2. Toyga Aşı (XIV. yy.)

Yarma buğday ve nohutlu yoğurt çorbası. Soğuk servis edilir

Toyga Aşı (XIV. c.)

Yoghurt soup with cracked wheat and chickpeas. Served cold

Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

3. Asitane Lokmaları

Asitane Treats

Hums Lokması (1469)

Kuş üzümü, 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. Gerdaniyye

Sebze ve baharatlarla lezzetlendirilmiş beyinli kuzu gerdan sarması.
Siyah ekşi erik asidesi ile servis edilir

Gerdaniyye

Lamb chuck slowly braised in aromatic vegetables and herbs, blended with lamb brain, served with sour black plum extract

5. Karidesli Kalamar Dolması

Stuffed Calamari with Shrimps

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

6. Vişneli Yaprak Sarma (1844)

Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries (1844)

Grape leaves stuffed with blend of sour cherries, rice, onions, pine nuts. Cooked lightly in olive oil and seasoned with black pepper and cinnamon

7. Babaganuş

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

Babagannush

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

Salatalar Salads

8. Nar Ekşili ve Cevizli Çoban Salatası

Shepherd's Salad

Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, crushed walnuts and herbs with a pomegranate dressing

9. Tulum Peynirli Roka Salatası

Rocket Salad with "Tulum" Cheese

10. Yoğurtlu Semizotu Salatası

Purslane Salad with Yoghurt

Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

11. İslı Çerkez Peyniri Izgarası, İstiridye Mantarlı Grilled "Circassian" Cheese with Oyster Mushrooms

12. Gömlek Kebabı (1764)

Gömlek zarında; kişniş tohumu, kimyon, çam fıstığı ve nane ile tatlandırılmış, kuzu ve dana etinden fırınlanmış köfte kebabı

"Fatty Apron" Kebab (1764)

Minced lamb and beef blended with coriander seeds, cumin, pine nuts and mint, wrapped in caulfat and roasted in the oven

13. Taze Fasulya Micmeri (1898)

İtırılı bitkiler ve yenibahar ile tatlandırılmış, taratorlu çalı fasulyesi mücveri

Green Bean Fritters (1898)

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

14. Tulum Peynirli ve Cevizli Kz Bazincan Chargrilled Eggplant with "Tulum" Cheese and Walnuts

15. Sirkeli ve Tahinli Balık Kavurma (XV. yy.) Sea Bass Sautéed in Vinegar and Tahini (XV. c.)

Hamur İşleri ve Pilavlar Rice and Pastry

16. Patlıcanlı Piruhi (1844)

Patlıcan, soğan ve tulum peyniri ile doldurulmuş el açması piruhi

Eggplant "Piruhi" (1844)

Home made pasta parcels, stuffed with eggplant, onions, and crumbly 'tulum' cheese

17. Ballı Gemici Böređi

Peynirli ve bezelyeli kızartma yufka böređi, bal ile servis edilir

Sailor's Roll

Rolled pastry stuffed with cheese and peas, lightly fried and served with honey

18. Kuskus (1910)

Ceviz, pul biber ve maydanozla tereyağında çevrilmiş geleneksel "Maraş" kuskusu

Couscous (1910)

Traditional "Maraş" couscous, butter sauteed with walnuts,
red pepper flakes and parsley

19. Dane-i Sarı (1539)

Nohut ve safranlı pilav

Dane-i Sarı (1539)

Saffron rice pilaf with chickpeas

20. Kadırğa Pilavı

Tarçın, kuş üzümü ve bademli piriç pilavı. Üzerinde eskitme kaşarlı miyane ile servis edilir

Kadırğa Pilaf

Rice with cinnamon, currants and almonds; topped with cheesy white roux

Ana Yemekler Main Courses

21. Dana Külbastısı (1844)

Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri

Veal "Külbastı" (1844)

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

22. Kırma Tavuk Kebabı (1764)

Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları.

Kırmızı lahana turşusu ile servis edilir

"Kırma" Chicken Kebab (1764)

Grilled chicken filets served on vinegar sauteed onions and pickled red cabbage

23. Mahmudiyye (1539)

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

"Mahmudiyye" (1539)

Cinnamon and clove flavoured chicken stew cooked with apricots,
Rezaki raisins and almonds

24. Kuzu Kol Tandır, İç Pilavlı

Roasted Leg of Lamb

Served with herbed rice pilaf flavoured with currants and pine nuts

25. Mutancana (1539)

Kayı, Rezaki üzümü ve bademle kısık ateşte pişirilmiş kuzu yahnisi

“Mutanjene” (1539)

Lamb stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds

26. Tuffahiye - Elma Dolması (XV. yy.) (Vejeteryan)

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 blend of cracked wheat, celery and onions.

Served with shallots cooked in gingery apple sauce

27. “Kirde” Kebap (XVIII. yy.)

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

“Kirde” Kebap (XVIII. c.)

Sauteed diced lamb, tomatoes and green pepper
on flat bread croutons, served with yoghurt

28. 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 blend of minced meat, rice, herbs, almonds,
currants and baked in the oven

29. Kıyma Püryani Yufkada (1764)

Anason, tarçın ve Antep fıstığı ile lezzetlendirilmiş kuzu ve dana etinden köfte

Savoury Meat Patties (1764)

Minced lamb and veal patties flavoured with anise, cinnamon and
pistachio; wrapped in phyllo dough and grilled

Balık Yemekleri Fish Dishes

30. Levrek Biryani (XV. yy.)

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 saffron
and rose water dressing

31. Kışnişli Som Balığı Külbastısı (1862)

Grilled Salmon “Külbastı” with Coriander (1862)

Tatlılar Desserts

32. Osmanlı Helvaları Ottoman Halvas

Bal Helvası (XV. yy.)

Bal, Antep fıstığı ve haşhaşlı un helvası

Honey Halva (XV. c.)

Roasted flour halva flavoured with honey, "Antep" pistachios and poppy seeds

Levzine (1539)

Badem helvası

Levzine (1539)

Almond halva

Me'muniyye

Pirinç unundan güllü helva

"Me'muniyye"

Halva of ground rice with rosewater

33. 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 fruit in a light rose water syrup

34. Şeftalili Ka'a

Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir

Peach "Ka'a"

Cinnamon flavoured walnut pastry topped with baked peach slices and ice cream

35. Zırva

Üzüm pekmezli yazlık aşure

"Zırva"

Noah's Pudding with grape molasses

36. Vişneli Ekmek (1844)

Dondurma ile servis edilir

Bread Dessert with Sour Cherries (1844)

Served with ice cream



26.
yil