

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı  
fine ottoman cuisine

# *Balık ve Deniz Mahsulleri*

## *Günleri 2-22 Kasım 2009*

*Sizleri, Matbah-ı Amire, Saray muhasebe defterleri,  
Ali Eşref Dede'nin yemek risalesi ve Muhammed Bin  
Mahmud Şirvani'nin kayıtlarından yola çıkarak;  
Asma Yaprağında Mercan, Tarak Pilavı, Sirkeli  
Tahinli Sinarit, Levrek Biryani gibi eski lezzetleri ilk  
kez tatmaya davet ediyoruz.*

*Fish and Sea Food Specialities  
from the First Half of the  
15th Century 2-22 November 2009*

*[www.asitanerestaurant.com](http://www.asitanerestaurant.com)*



# MENÜ

## ÇORBALAR / SOUPS

### 1. Lipsos Çorbası - 12 TL

*Sebzeli Lipsos Balığı Çorbası*

### Soup of Scorpion Fish

*A Rich Broth of Scorpion Fish and Vegetables*

### 2. Teke (Karides) Çorbası, Terbiyeli - 14 TL

### "Teke" Soup

*Shrimp Soup with Toasted Lemon Juice and Eggs*

## SALATALAR / SALADS

### 3. Sardalya Salatası, Asideli - 10 TL

### Sardine Salad with "Aside" Sauce

### 4. Çiroz Salatası, Taratorlu - 12 TL

### Sun Dried Mackerel Salad with "Tarator" Sauce

## İŞTAH AÇICILAR / APPETISERS

### 5. Midye ve İstiridye Pilakisi - 18 TL

*Güveçte Midye ve İstiridye, Arpacık Soğanı ve Çeşitli Sebzelerle*

### Mussel and Oyster Pilaki

*Mussels and Oysters in Casserole with Shallots and Vegetables*

### 6. Taratorlu Barbunya Pilakisi - 12 TL

### Shell Bean "Pilaki" Topped with Tarator Sauce

### 7. Midyeli Lahana Sarması - 12 TL

### Cabbage Roll with Mussels

### 8. Karidesli Kalamar Dolması - 15 TL

### Stuffed Calamari with Shrimps and Herbs

## SICAK İŞTAH AÇICILAR / HOT STARTERS

### 9. Uskumru Köftesi - 14 TL

### Mackerel Patties

### 10. Hamsikoli - 12 TL

*Pazılı ve Yumurtalı Hamsi Kızartması*

### "Hamsikoli"

*Fried Anchovies with Chard Leaves and Eggs*

### 11. Tarak Pilavı - 14 TL

### Scallop Pilaf

## ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

### 12. Lüfer Külbastısı - 32 TL

*Izgara Bütün Lüfer*

#### **Blue Fish "Külbastı"**

*Grilled Whole Blue Fish*

### 13. Palamut Papaz Yahnisi - 28 TL

*Güveçte Sebzelerle Pişirilmiş Palamut*

#### **Bonito "Papaz Yahnı"**

*Bonito Fillets with Onions and Tomatos, Baked in Casserole*

### 14. Levrek Biryan - 34 TL

*Ceviz ve Baharatlarla Doldurulmuş, Safranla Renklendirilmiş ve*

*Fırınlanmış Bütün Levrek*

#### **Sea Bass "Biryan"**

*Baked Whole Sea Bass Stuffed with Walnuts and Spices,*

*Seasoned with Saffron*

### 15. Sinarit Sikbacı - 36 TL

*Kereviz Yaprağı ve Kişnişle Tatlandırılarak Susam Yağında*

*Kızartılmış Sinarit Filetoları*

#### **Porgy "Sikbac"**

*Fillets of Porgy, Seasoned with Celery Leaves and Coriander,*

*Fried in Sesame Oil*

### 16. Sirkeli Tahinli Sinarit Kavurması - 34 TL

*Sirke ve Tahinle Kavrulmuş, Kişniş, Hardal ve Ceviz ile*

*lezzetlendirilmiş Sinarit*

#### **Vinegar and Tahini Roasted Porgy**

*Porgy Roasted with Vinegar and Tahini, Seasoned with Coriander, Mustard*

*and Walnuts*

### 17. Asma Yaprağında Mercan - 38 TL

*Aromatik Asma Yaprakları arasında Baharatlanmış*

*Mercan Balığı Filetoları*

#### **Red Bream in Vine Leaves**

*Red Bream Fillets with Herbs Stuffed in Aromatic Vine Leave Parcels*

## TATLILAR / DESSERTS

### 18. Kuru Hurma Cüzabı - 14 TL

*Bal, Ceviz ve Safranlı Hurma Tatlısı*

#### **Date "Cüzab"**

*Date Dessert with Honey, Saffron and Walnuts*

### 19. Cevizli Tahin Pekmez - 12 TL

**"Tahin Pekmez" with Walnuts**

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı  
fine ottoman cuisine

# *Balık ve Deniz Mahsulleri*

## *Günleri 2-22 Kasım 2009*

*Sizleri, Matbah-ı Amire, Saray muhasebe defterleri,  
Ali Eşref Dede'nin yemek risalesi ve Muhammed Bin  
Mahmud Şirvani'nin kayıtlarından yola çıkarak;  
Asma Yaprağında Mercan, Tarak Pilavı, Sirkeli  
Tahinli Sinarit, Levrek Biryani gibi eski lezzetleri ilk  
kez tatmaya davet ediyoruz.*

*Fish and Sea Food Specialities  
from the First Half of the  
15th Century 2-22 November 2009*

*[www.asitanerestaurant.com](http://www.asitanerestaurant.com)*

