

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

Kış Menüsü
Winter Menu
2008 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 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 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)** 12 YTL
Almond Soup
A light almond broth flavoured with grated coconut and a drizzle of pomegranate
- 2. İskorpit Balığı Çorbası (1539)** 13 YTL
Sebzeli, zencefilli ve defne yapraklı iskorpit balığı çorbası
Soup of Scorpion Fish
A rich broth of scorpion fish with vegetables, flavoured with ginger and bay leaves
- 3. Kök Ispanak Çorbası (1469-1473)** 12 YTL
Spinach Root Soup

Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

- 4. Kuş Üzümlü Nohut Ezmesi (1469-1471)** 12 YTL
Ottoman Hummus
Crushed chickpeas, lightly pureed with currants and cinnamon powder
- 5. Lor Peyniri Salatası (1898)** 10 YTL
Biberiye ve pul biber ile tatlandırılmış, taze soğan, maydanoz, sivri biber ve domatesli lor peyniri salatası
"Lor" Cheese Salad
Mixed with scallions, parsley, green peppers and tomatoes, seasoned with rosemary and paprika
- 6. Vartabit** 10 YTL
Tahin ve baharatlarla harmanlanmış Çandır fasulyesi
"Vartabit"
"Çandır" beans with tahini dressing
- 7. Babaganuş** 10 YTL
Süzme yoğurt, sarımsak ve zeytinyağı ile harmanlanmış köz patlıcan
"Babagannush"
Baked and peeled aubergine with green peppers, mashed with garlic and thick yogurt
- 8. Midyeli Lahana Sarması (1787)** 12 YTL
Cabbage Rolls with Mussels
- 9. Vişneli Yaprak Sarması (1844)** 12 YTL
Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries
- 10. Fasulye Favası, Piyazlı (1888)** 10 YTL
Bombay Bean Spread with Cinnamon, topped with 'Piyaz'
- 11. Çerkes Tavuğu** 12 YTL
Circassian Style Chicken
Shredded chicken breast with walnuts and spices

- 12. Patlıcan / Kabak Bayıldı** 12 YTL
Eggplant / Courgette "Bayıldı"
Eggplant / Courgette with caramelized onions

Salatalar ve Turşular Salads and Pickles

- 13. Dilber Asideli Marul Salatası** 10 YTL
'Charm's Salad'
Romaine lettuce with 'Charm' dressing
- 14. Tulum Peynirli Otlı Salata** 10 YTL
House Green Salad with fresh Herbs topped with "Tulum" Cheese
- 15. Nar Ekşili Lahana ve Havuç Salatası** 10 YTL
Shredded Carrots and Cabbage Salad with Pomegranate Dressing
- 16. Pancar Turşusu (1844)** 10 YTL
Pickled Beetroot

Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

- 17. İstiridye Mantarlı İslı Çerkez Peyniri Izgarası** 18 YTL
Grilled 'Circassian' Cheese with Oyster Mushrooms
- 18. Arefe Köftesi (1854)** 14 YTL
Kıyma, badem, antep fıstığı, kuş üzümü, biberiye ve çeşitli baharatlarla ile doldurulmuş içli köfte
"Arefe" Patties
Fried cracked wheat rolls stuffed with minced lamb, almonds, pistachios, currants and spices
- 19. Hassa Böreği** 12 YTL
Tulum peyniri, yoğurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu yufka böreği
"Hassa Bourek"
Thin sheets of filo pastry layered with goat cheese and a blend of green olives, walnuts, yogurt, scallions and tarragon

Pilavlar ve Hamur İşleri Pilafs and Pasta Dishes

- 20. Dane-i Sarı (1539)** 12 YTL
Nohut ve safranlı pilav
Saffron Rice with Chickpeas
- 21. Dane-i Bulgur-ı Hassa (1469)** 12 YTL
Kestane, kuş üzümü ve baharatlı bulgur pilavı
Cracked Wheat Pilaf
Cracked wheat rice mixed with chestnuts and black currants, flavoured with cumin and allspice

22. Reştiyye (1539) **15 YTL**
Tulum peyniri, ceviz, maydanoz ve kırmızı biberli açma erişte
"Restiyye"
Homemade vermicelli 'a laTurka' with "Tulum" cheese, sprinkled with finely chopped walnuts and parsley

23. Piruhi (1898) **15 YTL**
Yeşil sebzeler ve çeşitli peynirlerle doldurulmuş el açması piruhi
"Piruhi"
Our own 'home made' ravioli, stuffed with season's vegetables and a variety of cheeses

Ana Yemekler Main Courses

24. Kayısı Asidesinde Dana Külbastısı (1539) **28 YTL**
Tarhun, kimyon, kekik ve defne yaprağıyla dinlendirilmiş bonfile dilimleri, kayısı asidesi ile
Veal Marinated in Apricot Extract
Veal seasoned with tarragon, cumin, oregano and bay leaves, served in an aromatic apricot extract

25. Sultan Sarma Bonfile, Pastırmalı **28 YTL**
Fillet of Beef a la Sultan
Minced lamb meat flavored with parsley, cumin and allspice, rolled in a strip of beef sirloin, grilled and topped with pastirma

26. Mutancana (1539) **26 YTL**
Güveçte kuzu eti, kayısı, arpacık soğan, kırmızı üzüm, bal ve badem
"Mutanjene"
Diced lamb with shallots, dried apricots, raisins, honey, and almonds, baked slowly in an earthenware casserole

27. Keşkek (1625) **24 YTL**
Buğday, kurufasulye ve pulbiber ile harmanlanmış kuzu gerdan eti
"Keshkek"
Lamb cubes on a bed of mashed lamb chuck with whole wheat grains, haricot beans, and seasoned with paprika

28. Pekmezli Ayva Dolması (1539) **30 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 a blend of minced lamb and veal meat cooked with rice, pine nuts, currants and spices.

29. Kaz Kebabı (1539) **32 YTL**
Yufka bohçası içerisinde pilav ve özel asidesi ile sunulan kaz kebabı
Goose Kebab
Goose meat on a layer of rice, wrapped in a single sheet of filo pastry and baked

- 30. Kirde Kebabı (XVIII. yy.)** **26 YTL**
Kıtır yufka üzerinde yoğurt ve sebzeli kuzu kavurma
“Kirde Kebab” (XVIII. c.)
Diced lamb and vegetables on pieces of crispy flat bread with yogurt
- 31. Yufkada Kuzu İncik** **30 YTL**
Kıtır yufka bohçasında beğendili kuzu incik
Lamb Shank with Eggplant “Begendi”
Baked lamb shank on a bed of pureed eggplant, served in a pastry bowl
- 32. Nırbaç (1585)** **28 YTL**
Kuzu eti, köfte ve havuçlu, kişniş, tarçın, zencefil, damla sakızı ve nar ekşisi ile tatlandırılmış tencere yemeği
“Nirbach”
Diced lamb and blended meatballs, in a carrot stew flavored with coriander, ginger, cinnamon, gum-mastic and pomegranate syrup, served with crushed walnuts
- 33. Tarçınlı Tavuk Çevurisi Beğendili (1585)** **26 YTL**
Chicken Kebab with Cinnamon
Marinated and grilled chicken cubes and almonds, seasoned with cinnamon, served on a bed of pureed eggplant
- 34. Mahmudiyye (1539)** **24 YTL**
Badem, kayısı, rezaki üzümü, bal, tarçın ve limon suyu ile tatlandırılmış, güveçte pişirilmiş köy pilici
“Mahmudiyye”
Spring chicken stewed with almonds, dried apricots, grapes and flavoured with honey and cinnamon
- 35. Koruklu Pazı Sarma (Vejeteryan)** **18 YTL**
Bulgur ve pirinçle hazırlanmış koruk suyuyla tatlandırılmış pazı sarması
Chard “Dolma” (Vegetarian)
A blend of rice, cracked wheat, onions and spices delicately wrapped in a green chard leaf and served with yogurt
- 36. Ayva Kalyası (1539) (Vejeteryan olarak da servis edilir)** **26 YTL**
Nohut, kuzu eti, havuç, ceviz, pekmez, ve koruk suyuyla pişmiş dereotlu ayva yemeği
Quince “Kalia” (Vegetarian option available)
Quince, lamb meat, chickpeas, carrots, walnuts and dill cooked and flavoured with grape molasses syrup
- 37. Bakla Sarması (XIX.yy.) (Vejeteryan olarak da servis edilir)** **20 YTL**
Asma yaprağında bulgur, bakla, soğan ve pastırmalı sarma
Broad Bean Wrap (Vegetarian option available)
Cracked wheat mixed with peeled and crushed broad beans, onions and pastirma, wrapped in vine leaves and cooked

Balık Yemekleri Fish Dishes

38. Kağıtta Sakızlı Barbunya Balığı

30 YTL

Red Mullet én Papillotte

Parcel of red mullet with vegetables and gum mastic

39. Sombalığı Külbastısı (1864)

28 YTL

Salmon with "Tarator" Sauce

40. Güveçte Bademli Levrek

28 YTL

Sea Bass with Almonds

Sea bass cooked in a casserole with vegetables and almonds

Tatlılar Desserts

41. Levzine (1539)

10 YTL

Toz şekerli badem helvası.

Pounded Almond 'Halva' with Powdered Sugar

42. Helatiye

10 YTL

Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, antep fıstığı ve mevsim meyveleri ile

"Helatiye"

Pudding infused with gum mastic, served with almonds, pistachios, seasonal fruits in a rose water syrup

43. Kabak ve İncir Tatlısı – Kaymaklı

10 YTL

Pumpkin and Fig Delight served with Thick Cream

44. Çevirme (1837)

10 YTL

Kıvamlı şurupta meyve tatlısı

"Chevirme"

Fruit dessert in heavy syrup

45. Taş Katayıf (1765)

8 YTL

"Tash Kadayif"

46. Mevsim Meyveleri

12 YTL

Seasonal Fruit Platter

Kadeh Şaraplar Glass of Wine

47. Kırmızı <i>House Red</i>	8 YTL
48. Beyaz <i>House White</i>	8 YTL

Şampanyalar Champagnes

49. İnci Damlası	65 YTL
50. Altın Köpük	80 YTL
51. Cordon Rouge	250 YTL

Likörler Liqueurs

52. Ahududu, Acıbadem, Nane, Vişne <i>Raspberry, Almond, Mint, Sour Cherry</i>	10 YTL
53. Cointreau, Bailey's Irish Cream	16 YTL

Sert İçkiler Spirits

Rakı	70 cl.	35 cl.	8 cl.	4 cl.
54. Yeni Rakı	80 YTL	45YTL	12 YTL	7 YTL
55. Efe Rakı	90 YTL	52 YTL	14 YTL	8 YTL
56. Kulüp Rakı	90 YTL	52 YTL	14 YTL	8 YTL
57. Altınbaş Rakı	95 YTL	56 YTL	14 YTL	8 YTL
58. Tekirdağ Rakı	95 YTL	56 YTL	14 YTL	8 YTL

Yabancı Cin Imported Gin

59. Gordons, Beefeater	16 YTL
------------------------	--------

Yabancı Votka Imported Vodka

60. Finlandia, Smirnoff, Absolut	16 YTL
----------------------------------	--------

Viskiler Whiskies

61. J&B, Johnny Walker Red Label	16 YTL
62. Jack Daniels	20 YTL
63. Chivas Regal	20 YTL
64. Glenfiddich / Malt Whisky	25 YTL

Konyaklar Cognacs

65. Martell V.S.	25 YTL
66. Remy Martin V.S.O.P	30 YTL
67. Courvoisier V.S.O.P	30 YTL
68. Hennessy V.S.O.P	30 YTL
69. Hennessy X.O.	45 YTL

Biralar Beers

70. Efes, Efes Light, Efes Dark	10 YTL
71. Miller, Beck's, Carlsberg	12 YTL

Alkolsüz İçecekler Soft Drinks

72. Taze Sıkılmış Meyve Suları <i>Freshly Squeezed Fruit Juices</i>	8 YTL
73. Meyve Suları <i>Bottled Fruit Juices</i>	5 YTL
74. Ev Yapımı Limonata <i>Homemade Lemonade</i>	8 YTL
75. Şerbet Çeşitleri <i>Homemade Sherbets</i>	5 YTL
76. Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta	5 YTL
77. Buzlu Çay <i>Ice Tea</i>	5 YTL
78. Ayran <i>Turkish Yoghurt Drink</i>	5 YTL
79. Maden Sodası <i>Sparkling Mineral Water</i>	4 YTL

Sıcak İçecekler Hot Drinks

80. Çay <i>Turkish Tea</i>	4 YTL
81. Meyve ve Bitki Çayları <i>Fruit and Herbal Infusions</i> Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Gül, Yasemin <i>Linden, Sage, Apple, Mint, Rose, Jasmin</i>	6 YTL
82. Türk Kahvesi <i>Turkish Coffee</i>	5 YTL
83. Nescafe <i>Instant Coffee</i>	5 YTL

Fiyatlarımıza KDV dahildir. *VAT included.*

