

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

Yaz Summer 2011



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 restaurants, where our hospitable and experienced staff will treat you to an unforgettable feast.

Yemek adlarının yanında yazılmış çeşitli tarihler, o yemeğin alındığı en eski yazılı kaynağa aittir.

Dates written next to the dishes indicate the oldest written source from which the recipes were taken.

Çorbalar Soups

- 1. Badem Çorbası (1539)** 11 TL
Almond Soup
A light almond broth flavoured with grated nutmeg and a drizzle of pomegranate
- 2. Toyga Aşı (XIV. y.y.)** 10 TL
Nohut ve yarma (Döğme) ile hazırlanan yoğurtlu çorba, naneli zeytinyağı ile
(Soğuk servis edilir)
Toyga Aşı
*Yoghurt soup with chickpeas and cracked wheat , drizzles of mint and olive oil
(Served cold)*

Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

- 3. Asitane Lokmaları** 20 TL
Asitane Treats
- Hums Lokması, (1469,1471)**
Kuş üzümlü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi
Ottoman Hums
Crushed chickpeas, lightly pureed with currants, pine nuts and cinnamon powder
- Lor Mahlutu (1898)**
Biberiye ve pul biber ile tatlandırılmış, taze soğan, sivri biber ve domatesli lor peyniri
"Lor" Cheese Blend
*Mixed with scallions, parsley, green peppers and tomatoes, seasoned with rosemary
and paprika*
- Fava**
Zeytinyağlı ve dereotlu içbakla ezmesi
Fava
Creamed broad beans, seasoned with dill and olive oil
- Dövme Hıyar Salatası (1844)**
Soğanlı ve antep fıstıklı
Pounded Cucumber Salad
With onions and pictachios
- 4. Vişneli Yaprak Sarma (1844)** 14 TL
Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries
*Grape 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 Tabakı** 12 TL
"Bayıldı" Platter
*An assortment of aubergine and zucchini stuffed with caramelized
onions and cooked in olive oil*
- 6. Kalamar Dolması, Karidesli** 16 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 ve biber
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 Hot Appetizers

- 9. İstiridye Mantarlı İsli Çerkez Peyniri Izgarası** **18 TL**
Grilled Circassian Cheese with Oyster Mushrooms
- 10. Tulum Peynirli ve Cevizli Köz Bazincan** **14 TL**
Chargrilled Eggplant with "Tulum" Cheese and Walnuts
- 11. Ciğer Köftesi (1695)** **18 TL**
Tarçın ve karanfilele lezzetlendirilmiş, kızartılmış ciğer köfteleri
Liver Patties
Fried liver patties flavoured with cinnamon and cloves

Salatalar Salads

- 12. Tulum Peynir Soslu, Roka Salatası** **12 TL**
Tulum Cheese Dressing, Rocket Salad
- 13. Nar Ekşili ve Cevizli Çoban Salatası** **14 TL**
Shepherd's Salad with Walnuts and Pomegranate Dressing
Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, crushed walnuts and herbs with our pomegranate dressing

Pilavlar ve Hamur İşleri Rice and Pastry

- 14. Beyza Be Cihet-i Börek-i Makiyan (XV. y.y.)** **16 TL**
Tavuklu, yumurtalı ve taze baharatlı açma börek
Chicken Bourek
Puff dough with chicken, eggs and fresh herbs
- 15. Ballı Gemici Böreği** **16 TL**
Kızarmış peynirli yufka böreği, bal ile servis edilir
Sailor's Roll
Rolled pastry with cheese and peas, served with honey
- 16. Kuskus (XVI. y.y.)** **18 TL**
Tulum peyniri, ceviz, maydanoz ve kırmızı biberli ev yapımı Antep kuskusu
Cous Cous
Homemade couscous from Antep with 'Tulum' cheese, walnuts and sprinkled with finely chopped parsley

Ana Yemekler Main Courses

- 17. Mutancana (1539)** **32 TL**
Kayısı, Rezaki üzümü ve bademle kısık ateşte pişirilmiş kuzu butu
"Mutanjene"
Leg of lamb braised with apricots, Rezaki raisins, almonds
- 18. Kırma Tavuk Kebabı (1471)** **28 TL**
Yenibahar ve sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları. Ekşitilmiş kırmızı lahana ile servis edilir
"Kırma" Chicken Kebab
Chicken fillets served on a bed of vinegar sauteed onions served with sour red cabbage
- 19. Kirde Kebap (XVIII y.y.)** **30 TL**
Kıtır yufka üzerinde, domates ve biberli kuzu kavurma.
Yoğurt ile servis edilir
Kirde Kebap
Diced lamb and vegetables on flat bread croutons. Served with yoghurt
- 20. Bostan Patlıcanında Reyhanlı Bildircin** **38 TL**
Aubergine Stuffed with Grilled Quails
- 21. Kavun Dolması (1539)** **34 TL**
Dana ve kuzu eti, pirinç, baharatlar, badem, dolmalık fıstık ve kuş üzümü ile doldurulmuş fırında kavun
Stuffed Melon
Cored melon stuffed with a blend of minced meat, rice, herbs, almonds, currants and baked in the oven
- 22. Yufkada Kuzu İncik, Beğendili (1764)** **38 TL**
Kıtır yufka içerisinde sunulan beğendili kuzu incik
Lamb Shank with Eggplant "Begendi"
Baked lamb shank on bed of pureed eggplant, served in a crispy pastry bowl
- 23. Dana Külbastısı (1844)** **36 TL**
Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri
Veal "Külbastı"
Grilled veal seasoned with tarragon, bay leaves and black pepper
- 24. Mahmudiyye (1539) , Dane-i Sarı ile** **28 TL**
Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki üzümü ve bademli piliç yahnisi. Safranlı pilav ile servis edilir
"Mahmudiyye" with Dane-i Sari
Stewed chicken flavoured with cinnamon, cloves and apricots garnished with Rezaki raisins and almonds. Served with Saffron "Pilaf"

25. Kabak Kalyası (Vejeteryan) **28 TL**
Nohut,havuç,ceviz,pekmez ve koruk suyuyla pişmiş dereotlu kabak yemeği
Zucchini "Kalia" (Vegetarian)
Zucchini,chickpeas,carrots,walnuts and dill cooked and flavoured with sour grape mollasses

26. Tuffahiye – Elma Dolması (XV. y.y.) (Vejeteryan) **28 TL**
Bulgur, kereviz sapı ve soğan ile doldurulup fırınlanmış elma dolması.
Zencefilli elma asidesinde pişmiş arpacık soğanla servis edilir
"Tuffahiye" Stuffed Apple (Vegetarian)
*Baked apple stuffed with a blend of cracked wheat, red pepper, celery and onions.
Served with shallots cooked in ginger apple sauce*

Balık Yemekleri Fish Dishes

27. Levrek Biryani (XV. yy.) **34 TL**
Ceviz ve baharatlarla doldurulmuş, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek
Sea Bass "Biryani"
Whole sea bass baked and stuffed with walnuts and spices, seasoned with saffron

Tatlılar Desserts

28. Levzine (1539) **12 TL**
Badem helvası
Pounded Almond "Halva"

29. Sütlüler **14 TL**
Milk Desserts
Helatiye
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 rose water syrup
Zerde (XV. yy.)
Safranla lezzetlendirilmiş sütlü zerde
"Zerde"
Milk pudding with saffron

30. Şeftalili Kaa **14 TL**
Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir
Peach "Ka'a"
Cinnamon flavoured walnut dough topped with baked peaches and ice cream

31. Bademli Keşkül, Dondurmalı **12 TL**
Almond Pudding with Ice Cream

Kadeh Şaraplar Glass of Wine

32. Kırmızı **14 TL**
House Red

33. Beyaz **12 TL**
House White

Sert İçkiler Spirits

Rakı	70 cl.	35 cl.	8 cl.	4 cl.
34. Yeni Rakı	80 TL	45 TL	12 TL	7 TL
35. Efe Rakı	90 TL	52 TL	14 TL	8 TL
36. Kulüp Rakı	90 TL	52 TL	14 TL	8 TL
37. Altınbaş Rakı	95 TL	56 TL	14 TL	8 TL
38. Tekirdağ Rakı	95 TL	56 TL	14 TL	8 TL

Yabancı Cin Imported Gin

39. Gordon's, Beefeater **18 TL**

Yabancı Votka Imported Vodka

40. Finlandia, Smirnoff, Absolut **18 TL**

Viskiler Whiskies

41. J&B, Johnny Walker Red Label	18 TL
42. Jack Daniels	22 TL
43. Chivas Regal	22 TL
44. Glenfiddich / Malt Whisky	27 TL

Konyaklar Cognacs

45. Remy Martin V.S.O.P	32 TL
46. Courvoisier V.S.O.P	32 TL
47. Hennessy V.S.O.P	32 TL

Biralar Beers

48. Efes, Efes Light, Efes Dark	12 TL
49. Miller, Beck's, Carlsberg	14 TL

Alkolsüz İçecekler Soft Drinks

50. Taze Sıkılmış Meyve Suları <i>Freshly Squeezed Fruit Juices</i>	10 TL
51. Meyve Suları <i>Bottled Fruit Juices</i>	6 TL
52. Ev Yapımı Limonata <i>Homemade Lemonade</i>	8 TL
53. Şerbet ve Şurup Çeşitleri <i>Homemade Sherbets and Syrups</i>	6 TL
54. Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta	6 TL
55. Buzlu Çay <i>Ice Tea</i>	6 TL
56. Ayran <i>Turkish Yoghurt Drink</i>	6 TL
57. Maden Sodası <i>Sparkling Mineral Water</i>	5 TL

Sıcak İçecekler Hot Drinks

58. Çay <i>Turkish Tea</i>	4 TL
59. Meyve ve Bitki Çayları Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Yasemin, Yeşil Çay <i>Fruit and Herbal Infusions</i> <i>Linden, Sage, Apple, Mint, Jasmin, Green Tea</i>	6 TL
61. Türk Kahvesi <i>Turkish Coffee</i>	5 TL
62. Filtre Kahve <i>Filter Coffee</i>	6 TL

Fiyatlarımıza KDV dahildir. VAT included.



www.asitanerestaurant.com

(212) 635 79 97