

Kış 2018 - 2019

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!



Winter 2018 - 2019

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 two 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!

Çorbalar Soups

1. Badem Çorbası (1539)

Almond Soup (1539)

A light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds

24 TL

2. Kestaneli Terine Çorbası (1469)

Kurutulmuş yoğurt, nane ve kestaneli kış çorbası

"Terine" Soup with Chestnuts (1469)

Winter soup with chestnuts, dried yogurt and mint

23 TL

Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

3. Asitane Lokmaları

Asitane Treats

Hums Lokması (1469)

Kuş üzümlü, 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 Tarator (1844)

Soğanlı ve Antep fıstıklı

Pounded Cucumber "Tarator" (1844)

With onions and pistachios

32 TL

4. Gerdaniyye

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

Gerdaniyye

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

36 TL

5. Lahana Sarması, Kestaneli (1844)

Cabbage Rolls with Chestnuts (1844)

Cabbage leaves rolled with a blend of rice, onions, spices, chestnuts cooked in olive oil

26 TL

6. Karidesli Kalamar Dolması

Stuffed Calamari with Shrimps

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

40 TL

7. Kerefes (XV. y.y.)

Siyah havuç, arpacık soğan ve koçbaşı nohut ile pişirilmiş zeytinyağlı kereviz
"Kerefes" (XV. c.)

Celery roots cooked in olive oil with black carrots, shallots and chickpeas

26 TL

Salatalar Salads

8. Tahinli Karnabahar Salatası (1898)

Cauliflower Salad with Tahini (1898)

Blanched cauliflower salad with mustard-seed-and-tahini dressing

23 TL

9. İtirlı Bitkilerle Dilber Asideli Yeşil Salata

Fragrant Green Salad

Green salad with fragrant herbs, served with "dilber" dressing

22 TL

Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

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

38 TL

11. Ciğer Köftesi (1695)

Tarçın ve karanfile lezzetlendirilmiş, kızartılmış ciğer köfteleri

Liver "Köfte" (1695)

Fried liver rissoles flavoured with cinnamon and cloves served
with red onions sauteed in pomegranate molasses

37 TL

12. Hassa Boreği

Tulum peyniri, yoğurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu yufka boreği

"Hassa Bourek"

Traditional Turkish "yufka" pastry layered and rolled with "tulum" cheese and a blend of green olives, walnuts, yoghurt, spring onions and tarragon

27 TL

13. Çevgani Mucver (1898)

Pirinçli ve soğanlı kıyma mucveri

"Çevgani Mucver" (1898)

Deep fried patties of minced meat, rice and chopped onions blend

36 TL

14. Kadirga Pilavı

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

Kadirga Pilaf

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

29 TL

15. Ispanaklı Piruhi (1844)

Ispanak, soğan ve tulum peyniri ile doldurulmuş el açması piruhi

"Piruhi" (1844)

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

28 TL

16. Kuyruklu Tatar Boreği (1898)

Süzme yoğurt yatağında el açması yufka ile kıymalı ve soğanlı kızartma börek

"Tatar" Pastry (1898)

Fried phyllo pastry with meat and onions filling, served on a bed of strained yoghurt

28 TL

17. Baş Pilav (1844)

Damla sakızı, tarçın, kelle eti ve kuzu beyni ile pişirilmiş pirinç pilavı

"Baş" Pilaf (1844)

Rice pilaf cooked with sheep's head meat, lamb brains, mastic and cinnamon

34 TL

18. Dalak Dolması (1924)

Taze soğan, pirinç, dereotu ve çam fıstığıyla doldurulmuş kızartma kuzu dalağı dolması

Stuffed Spleen (1924)

Lamb spleen stuffed with dill, pine nuts, spring onions and rice, braised and deep fried on order

40 TL

19. Bazar Boreği (1539)

Helvacı kabağı, taze soğan, beyaz, Manyas, ve dil peynirleri ile doldurulmuş kızartma hamur börek

"Bazar Bourek" (1539)

Fried dough parcels stuffed with diced pumpkins, spring onions, stick cheese, local "Manyas" cheese and feta cheese.

27 TL

Ana Yemekler Main Courses

20. Gömlek Kebabı (1764)

Kuzu 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

68 TL

21. Dana Klbastısı (1844)

Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri

Veal "Klbastrı" (1844)

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

64 TL

22. Mahmudiyye (1539)

Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki zml ve bademli piliç yahnisi

"Mahmudiyye" (1539)

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

52 TL

23. Kıyma Pryani Yufkada (1764)

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

Savoury Meat Patties (1764)

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

52 TL

24. Pekmezli Ayva Dolması (1539)

Zırhla kıyılmış kuzu ve dana kıymasından; pirinç, baharlı bitkiler, çam fıstığı, kuş üzümü ve pekmezli, fırında ayva dolması

Stuffed Quince (1539)

Baked quince stuffed with a blend of minced lamb and beef, rice, aromatic herbs, pine nuts, currants and flavoured with grape molasses

62 TL

25. Kıрма Tavuk Kebabı (1764)

Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları. Kırmızı lahana turşusu ve sotelenmiş pazı yaprakları ile servis edilir

"Kırma" Chicken Kebab (1764)

Grilled chicken fillets served on vinegar sauteed onions and served with pickled red cabbage and sauteed chard leaves

50 TL

26. Kaz Kebabı (1539)

Ağır ateşte fırınlanmış Çankırı kazı, ktır yufka içerisinde ve bademli pilav yatağında

Goose Kebab (1539)

Slowly roasted "ankırı" goose served on a bed of almond pilaf
in crunchy Turkish "Yufka"

68 TL

27. Kuzu Kol Tandır, I Pilavlı

Roasted Leg of Lamb

Served with herbed rice pilaf flavoured with currants and pine nuts

58 TL

28. Mutancana (1539)

Kayısı, Rezaki zümü, badem ve incir ile kısık ateşte pişirilmiş kuzu yahnisi

"Mutanjene" (1539)

Lamb stew cooked with apricots, Rezaki raisins, almonds, and figs

62 TL

29. Borani-i Hassa (XV. y.y.) (Vejeteryan)

Soğan, yumurta, pirinç ve sarımsaklı yoğurtlu, ısıpanak yemeği

Borani-i Hassa (XV. c.) (Vegetarian)

Spinach cooked with onions, eggs and rice, dressed with garlic yogurt

48 TL

30. Tuffahiye - Elma Dolması (XV. y.y.) (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 a blend of cracked wheat, celery and onions.

Served with shallots cooked in ginger apple sauce

50 TL

31. Sebzeli Bohça Kebabı (Vejetaryen)

Pazı bohasında kış sebzelerinden fırın kebabı

Vegetable "Bohça" Kebab (Vegetarian)

Oven baked; diced winter vegetables in chard leaves wrap

50 TL

32. Uskumru Dolması (1844)

Kuşüzümü, am fıstığı ve baharatlarla doldurulmuş, kızartma uskumru dolması

Mackarel "Dolma" (1844)

Whole mackarel stuffed with currants, pine nuts, and herbs, breaded and fried

60 TL

33. Levrek Biryani (XV. y.y.)

Ceviz ve baharat ili, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütn levrek

Sea Bass "Biryani" (XV. c.)

Roasted whole sea bass stuffed with walnuts and spices, served with a saffron
and rose water dressing

62 TL

Tatlılar Desserts

34. Taş Kadayıfı (1828)

Portakal şerbetli ve sütlü yassı kadayıf, kaymak ile

Rock "Kadayıf" (1828)

Fried flat pancakes soaked in light orange syrup and milk, with clotted cream

28 TL

35. Saraydan Helva Tabağı Halva Platter from The Palace

Bal Helvası (XV. y.y.)

Bal, Antep fıstığı ve haşhaşlı un helvası

Honey Halva (XV. c.)

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

Levzine (1539)

Badem helvası

Levzine (1539)

Almond halva

Memuniyye (XV. y.y.)

Pirinç nişastasından güllü helva

Memuniyye (XV. c.)

Rice starch halva with rose water

30 TL

36. 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 fruits in a light rose water syrup

26 TL

37. Sembuse (1650)

Misk, ceviz ve bademli tatlı

"Sembuse" (1650)

Walnut and almond dessert with musk

28 TL

38. Nar Paluzeli Muhallebi Milk pudding topped with Pomegranate Jelly

24 TL

27
yil



—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

(212) 635 7997

asitanerestaurant.com



asitanerestaurant



asitaneistanbul



asitanerestaurant