

İlkbahar 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!



Spring 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!

—āsītāne—
osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

Çorbalar Soups

1. Badem Çorbası (1539) Almond Soup (1539)

A light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds
26 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 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 Tarator (1844)

Soğanlı ve Antep fıstıklı

Pounded Cucumber "Tarator" (1844)

With onions and pistachios

38 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 plum extract

38 TL

5. 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

30 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

48 TL

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

30 TL

8. Patlıcan ve Kabak Bayıldı Tabağı (1864)

"Bayıldı" Platter (1864)

An assortment of aubergine and zucchini stuffed with caramelized onions and cooked in olive oil

30 TL

Salatalar Salads

9. Nar Ekşili ve Cevizli Çoban Salatası

Shepherd's Salad

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

28 TL

10. İtirlı Bitkilerle Dilber Asideli Yeşil Salata

Fragrant Green Salad

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

28 TL

11. Karışık Turşu Tabağı

Pickled Vegetables Platter

23 TL

Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

12. İslî Çerkez Peyniri Izgarası, İstiridye Mantarlı
Grilled "Circassian" Cheese with Oyster Mushrooms
38 TL

13. Ciğer Köftesi (1695)
Tarçın ve karanfilele lezzetlendirilmiş, kızartılmış ciğer köfteleri
Liver "Köfte" (1695)
Fried liver rissoles flavoured with cinnamon and cloves served
with red onions sauteed in pomegranate molasses
40 TL

14. Hassa Böreği
Tulum peyniri, yoğurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu yufka böreği
"Hassa Bourek"
Traditional Turkish "yufka" pastry layered and rolled with "tulum" cheese and
a blend of green olives, walnuts, yoghurt, spring onions and tarragon
30 TL

15. Çevgani Mücver (1898)
Pirinçli ve soğanlı kıyma mücveri
"Çevgani Mücver" (1898)
Deep fried patties of minced meat, rice and chopped onions blend
38 TL

16. Patlıcanlı Piruhi (1844)
Patlıcan, soğan ve tulum peyniri ile doldurulmuş el açması piruhi
"Piruhi" (1844)
Home made pasta parcels, stuffed with aubergine, onions,
and crumbly 'tulum' cheese
34 TL

17. Kuyruklu Tatar Böreği (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

18. Kadırğa Pilavı
Tarçın, kuş üzümü ve bademli pirinç pilavı.
Üzerinde eskitme kaşarlı miyane ile servis edilir
Kadırğa Pilaf
Rice with cinnamon, currants and almonds; topped with cheesy white roux
30 TL

19. 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
30TL

20. 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

42 TL

Ana Yemekler Main Courses

21. 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

22. 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

69 TL

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

55 TL

24. Kıyma Püryani 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

54 TL

25. 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

67 TL

26. Kırma 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 filets served on vinegar sauteed onions and served with pickled red cabbage and sauteed chard leaves

55 TL

27. 'Kirde" Kebap (XIX. yy.)

Kıtır yufka ve yoğurt üzerinde, domates ve biberli kuzu kavurma

"Kirde" Kebap (XIX. c.)

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

62 TL

28. Kuzu Kol Tandır, İç Pilavlı

Roasted Leg of Lamb

Served with herbed rice pilaf flavoured with currants and pine nuts

69 TL

29. Mutancana (1539)

Kayısı, Rezaki üzümü ve bademle kısık ateşte pişirilmiş kuzu yahnisi

"Mutanjene" (1539)

Lamb stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds

62 TL

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

Soğan, yumurta, pirinç ve sarımsaklı yoğurtlu, ıspanak yemeği

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

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

48 TL

31. Sebzeli Bohça Kebabı (Vejetaryen)

Pazı bohçasında kış sebzelerinden fırın kebabı

Vegetable "Bohça" Kebab (Vegetarian)

Oven baked; diced winter vegetables in chard leaves wrap

50 TL

32. 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

33. Uskumru Dolması (1844)

Kuşüzümü, çam fıstığı ve baharatlarla doldurulmuş, kızartma uskumru dolması

Mackarel "Dolma" (1844)

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

60 TL

34. Levrek Biryan (XV. y.y.)

Ceviz ve baharat içli, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek

Sea Bass "Biryan" (XV. c.)

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

62 TL

Tatlılar Desserts

35. Taş Kadayıfı (1828)

Portakal şerbetli ve sütlü yassı kadayıf

Rock "Kadayıf" (1828)

Fried flat pancakes soaked in light orange syrup and milk

30 TL

36. 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

Helva-i Hakani

Nişasta Helvası

Helva - i Hakani

Starch Halva

34 TL

37. 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

28 TL

38. Sembuse (1650)

Misk, ceviz ve bademli tatlı

"Sembuse" (1650)

Walnut and almond dessert with musk

30 TL

39. Südlü Zerde (1539)

Safran ve balla lezzetlendirilmiş sütlü zerde

"Südlü Zerde" (1539)

Milk pudding flavoured with saffron and honey

28 TL

40. Nar Paluzeli Muhallebi

Milk pudding topped with Pomegranate Jelly

28 TL

28.
yil



—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

(212) 635 7997

asitanerestaurant.com



asitanerestaurant



asitaneistanbul



asitanerestaurant