

28.

*yil*

—āsītāne—

fine ottoman cuisine



# Zadegan Iftar Menu

May 6th - June 3rd 2019

(212) 635 7997

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



asitanerestaurant



asitaneistanbul



asitanerestaurant

# Asitane Zadegan İftarı

May 5th - June 3rd 2019



"Mahyaların solmayan ışıklarının gölgesinde kurulan uzun sofraların, sofraların baş köşelerinde oturan dedelerin, taş fırının sırasında sabırla bekleyen çocukların, sımsıcak pidenin ucundan koparılan ilk lokmanın, mahalle meydanlarında kurulan Hacivat Karagöz perdelerinin, bir yudum su ve bir zeytin ile başlayan samimi ziyafetlerin ve gün doğumundan gün batımına uzanan uzun saatlerin habercisidir Ramazan.

Osmanlı mutfağının unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerini saray aşçıların arşivlere geçmiş tarifleriyle yeniden canlandıran Asitane Restaurant, her yıl olduğu gibi bu yıl da Ramazan Ayı'nın geleneklerini yaşatmaya devam ediyor. Osmanlı aşçılık sanatının en nadide örneklerine bu kutsal ayın bereketini eklediğimiz Ramazan sofralarımız iftariyeliklerle, çorbalarla, böreklerle ve şerbetlerle zenginleşiyor. Sizi de Kariye'nin huzurlu gölgesinde aileniz, dostlarınız ve sevdiklerinizle beraber bu zenginliği bizimle paylaşmaya davet ediyoruz. "

Afiyet şeker olsun.

—āsītāne—  
fine ottoman cuisine



# Asitane

## Zadegan Iftar Menu

May 5th - June 3rd 2019

### Iftar Breakfast

Medina Dates, Stick Cheese, Basket Cheese, Caviar on Hard Boiled Eggs, Honeycomb, Asitane Jams, Walnuts in Grape Molasses, Kalamata Olives, Sliced Cucumber and Tomatoes, Sun Dried Apricots, Lemon Flavoured Cookies, Turkish Bagels with Sesame, Green Olives

### Soup

Rich Chicken Broth with Almonds

### Cold Starters

Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries (1844), Artichokes Cooked in Olive Oil, Bean Fava, "Lor" Cheese Blend (1898)

### Hot Starters and Pastries

Oven Baked Bourek with Purslane and Fresh Cottage Cheese, Piruhi (1844)

### Main Courses

"Kırma" Chicken Kebab (1764)

or

Grilled Fillets of Veal, Marinated with Fragrant Spices and Apricots (1844), served with Pilaf with Dried Fruits

or

Roasted Leg of Lamb, served with Wheat and Bulgur Pilaf

### Dessert

Milk pudding topped with Pomegranate Jelly

"Südlü Zerde" (1539)

Milk pudding flavoured with saffron and honey

### Compotes

With Seasonal Mixed Fruits

### Sherbets

Tamarind, Hibiscus

185 TL per person (VAT included)

—āsītāne—  
fine ottoman cuisine

