



*Fatih Sultan Mehmet'in
“Matbah-ı Beray-i Has” Yemekleri
Specialities from the Private Kitchen of
Mehmed II the Conqueror*

21 Mayıs - 6 Haziran 2012 21 May - 6 June 2012



Çorba Soup

- 1. Kestaneli Terine Çorbası (XV. y.y. Topkapı Sarayı)** 14 TL
"Terine" Soup with Chestnuts
Winter soup with chestnuts, dried yogurt, red pepper paste and mint

Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

- 2. Badıncan Turşusu (XV. y.y. Topkapı Sarayı)** 10 TL
Pickled Aubergines
- 3. Hums Lokması (XV. y.y. Topkapı Sarayı)** 14 TL
Kuş üzümlü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi
Ottoman Hums (1469,1471)
Crushed chickpeas, lightly pureed with currants, pine nuts and cinnamon

- 4. Karidye Pilakisi (1473 Topkapı Sarayı)** 18 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 Warm Appetizers

- 5. İstiridye Külbastısı (1473 Topkapı Sarayı)** 22 TL
Tulum peyniri, süt, sarımsak ve maydanozla kendi suyunda pişirilmiş istiridye külbastısı
Grilled Oyster
- 6. Borani-i Hassa (1473 Topkapı Sarayı)** 18 TL
Soğan ve yumurta, pirinç ve yoğurtlu ıspanak yemeği
Borani-i Hassa
Spinach cooked with onions, eggs and rice served with yogurt

Ana Yemekler Main Courses

- 7. Kaz Kebabı (1473)** 40 TL
Ağır ateşte fırınlanmış Çankırı kazı, kıtır yufka içerisinde ve bademli pilav yatağında
Goose Kebab (1539)
Slowly roasted "Çankırı" goose served on a bed of almond pilaf in crunchy "Yufka"

- 8. Has Paçası Tiritli (1473)** 18 TL
Kızarmış ev yapımı çavdar ekmeği üzerinde sirke ve sarımsaklı kemiksiz kuzu paçası
Trotter Stew
Slowly cooked lamb trotters deboned and served on crispy home made rye bread topped with garlic vinegar dressing

- 9. Kıрма Tavuk Kebabı (1473 Topkapı Sarayı)** 28 TL
Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları, kırmızı lahana turşusu ile servis edilir
"Kırma" Chicken Kebab
Grilled cinnamon dusted chicken fillets served with vinegar sauteed onions and pickled red cabbage

- 10. Yahnilerin Ulusu** 36 TL
Nohut, tarçın, kimyon ve kuşüzümü ile pişirilmiş kuzu ve tavuk etli yahni
Imperial "Yahni"
Rich lamb and chicken stew cooked with currants, chickpeas, cinnamon and cumin

- 11. Terhos Balığı Piyazlı (1473 Topkapı Sarayı)** 30 TL
Lake Fish

Pilavlar Rice

- 12. Altın Nohutlu Pilav (XV. y.y. Topkapı Sarayı)** 16 TL
Pilaf with Golden Chickpeas
- 13. Ekşi Aş (XV. y.y. Fatih Külliyesi İmarethanesi)** 16 TL
Siyah erik, siyah üzüm ve incirli pilav
Sour Dish
Pilaf cooked with black plums, raisins and figs

Tatlılar Deserts

- 14. Zerde (XV. y.y. Fatih Külliyesi İmarethanesi)** 12 TL
Safranla lezzetlendirilmiş sütlü zerde
"Zirvaç"
Saffron rice pudding
- 15. Helva-i Memuniyye (15.YY.Topkapı Sarayı)** 14 TL
Gülsuyu, bademli helva
Helva-i Memuniyye
Halva with almonds and rose water