

Sonbahar / Autumn 2013

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 dökümanlara geçememiş ve günümüze hakkıyla taşınamamıştır.

Asitane Restaurant olarak bizler, 1991 senesinden beri bu görkemli mutfağın saklı kalmış lezzetlerini sizlerle paylaşıyoruz. Bu yolculukta 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 ediyor.

Menümüzdeki yemekler bu kaynaklardan alınmış özgün reçetelere sadık kalınarak hazırlanmıştır. Aslına uygun malzeme ve usullerle pişirdiğimiz Osmanlı ve Osmanlı Saray Mutfağının seçkin yemek ve tatlılarını siz değerli misafirlerimizin beğenisine sunuyoruz.

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 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 three main palace kitchens - Topkapı, Edirne and Dolmabahçe - 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.

Bon Appetit !

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)

Almond Soup

A light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds

₺ 15

2. Toyga Aşı (XIV y.y)

Yarma buğday ve nohutlu ve yoğurt çorbası. (Soğuk servis edilir)

Toyga Aşı

Yoghurt soup with cracked wheat and chickpeas. (Served cold)

₺ 12

3. Kestaneli Terine Çorbası (1469)

Kurutulmuş yoğurt, nane ve kestaneli kış çorbası

"Terine" Soup with Chestnuts

Winter soup with chestnuts, dried yogurt and mint

₺ 15

Soğuk İştah Açıcılar / Cold Appetizers

4. Asitane Lokmaları

Asitane Treats

Hums Lokması (1469)

Kuş üzümü, çam fıstığı 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 served with a drizzle of olive oil

Döğme Hıyar Salatası (1844)

Soğanlı ve Antep fıstıklı süzme yoğurt

Pounded Cucumber Salad

Thick creamy yoghurt dish with onions and pistachios

5. Vişneli Yaprak Sarması (1844)

Stuffed Grape 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

6. Patlıcan ve Kabak Bayıldı Tabağı (1864)

"Bayıldı" Platter

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

7. 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

8. Babaganuş

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağı ile harmanlanmış, közlenmiş patlıcan ve biber

Babagannush

Baked aubergine and green pepper mashed with garlic, yoghurt and olive oil

9. Karidye Pilakisi (XV y.y)

Karides, havuç, arpacık soğanı, sarımsak ve sirkeli, zeytinyağlı pilaki

Shrimp "Pilaki"

Shrimp with garlic, carrots and scallions cooked with olive oil and vinegar

₺ 22

₺ 14

₺ 14

₺ 18

₺ 14

₺ 18

Sıcak İştah Açıcılar / Warm Appetizers

- 10. İstiridye Mantarlı İsli Çerkez Peyniri Izgarası** ₺ 20
Grilled Circassian Cheese with Oyster Mushrooms
- 11. Taze Fasulya Micmeri (1898)** ₺ 16
İtirli bitkiler ve yenibahar ile tatlandırılmış, taratorlu çalı fasulyesi mükverri
Green Bean Fritters
Lightly fried green bean and egg fritters with herbs and a touch of allspice served with tarator sauce

Salatalar / Salads

- 12. Tulum Peynirli Roka Salatası** ₺ 12
Rocket Salad with "Tulum" Cheese
- 13. Nar Ekşili ve Cevizli Çoban Salatası** ₺ 10
Shepherd's Salad
Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, crushed walnuts and herbs with pomegranate dressing
- 14. Marul Salatası, Dilber Asideli (1864)** ₺ 12
Romaine Lettuce Salad with "Dilber" dressing

Pilavlar ve Hamur İşleri / Rice and Pastry

- 15. Dane-i Sarı(1539)** ₺ 14
Nohut ve safranlı pilav
Dane-i Sari
Saffron pilaf with chickpeas
- 16. Patlıcanlı Pilav (1844)** ₺ 14
Damla sakızı ve tarçınlı patlıcanlı pilav
Pilaf with Eggplant
Rice pilaf with eggplants flavored with gum mastic and cinnamon
- 17. Hassa Böreği** ₺ 16
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
- 18. Ballı Gemici Böreği** ₺ 16
Peynirli ve bezelyeli kızartma yufka böreği, bal ile servis edilir
Sailor's Roll
Rolled pastry stuffed with cheese and peas, lightly fried and served with honey
- 19. Kuskus (XV y.y)** ₺ 18
Tulum peyniri, ceviz ve maydanozla çevrilmiş bulgurlu Maraş kuskusu
Couscous
Homemade cracked wheat couscous from Maraş tossed with Tulum cheese, walnuts and parsley

Ana Yemekler / Main Courses

- 20. Mutancana (1539)** ₺ 38
Kayısı, Rezaki üzümü ve bademle kısık ateşte pişirilmiş kuzu yahnisi
"Mutanjene"
Lamb stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds
- 21. Kıрма Tavuk Kebabı (1471)** ₺ 28
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
- 22. Kirde Kebap (XV y.y)** ₺ 32
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
- 23. Bostan Patlıcanında Reyhanlı Bildircin** ₺ 38
Aubergine Stuffed with Grilled Quails
- 24. Pekmezli Ayva Dolması (1539)** ₺ 38
Zırhla kıyılmış kuzu ve dana kıyması, pirinç, baharlı bitkiler, çam fıstığı, kuşüzümü ve pekmezli fırında ayva dolması
Stuffed Quince
Baked quince stuffed with a blend of minced lamb and beef, rice, aromatic herbs, pine nuts, currants, and flavoured with grape molasses
- 25. Yufkada Kuzu İncik, Beğendili** ₺ 42
Kıtır yufka içerisinde sunulan beğendili kuzu incik
Lamb Shank with Eggplant "Beğendi"
Baked lamb shank on bed of pureed eggplant, served in a crispy pastry bowl
- 26. Dana Külbastısı (1844)** ₺ 38
Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri
Veal "Külbastı"
Grilled veal fillets seasoned with tarragon, bay leaves, and black pepper
- 27. Mahmudiyye (1539)** ₺ 30
Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki üzümü ve bademli piliç yahnisi
"Mahmudiyye"
Chicken stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds flavoured with cinnamon and cloves
- 28. Yufkalı Köfte** ₺ 28
Anason, tarçın ve Antep fıstığı ile lezzetlendirilmiş kuzu ve dana etinden ızgara köfte
Savoury Meat Patties
Minced lamb and veal patties flavoured with aniseed, cinnamon and pistachios wrapped in flat bread and grilled
- 29. Borani-i Hassa (XV. y.y.) (Vejeteryan)** ₺ 26
Soğan, yumurta, pirinç ve sarımsaklı yoğurtlu ıspanak yemeği
Borani-i Hassa (Vegetarian)
Spinach cooked with onions, eggs and rice, topped with "garlic" yogurt

30. Tuffahiye - Elma Dolması (XV. y.y.) (Vejeteryan)

₺ 28

Bulgur, kereviz sapı ve soğan ile doldurularak fırınlanmış elma dolması.

Zencefilli elma asidesinde pişmiş arpacık soğanı ile 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 a ginger apple sauce

Balık Yemekleri / Fish Dishes

31. Levrek Biryani (XV y.y)

₺ 36

Ceviz ve baharatlarla doldurulmuş, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek

Sea Bass "Biryani"

Baked whole sea bass stuffed with walnuts and spices, coloured with saffron

32. Uskumru Dolması (1844)

₺ 32

Kuşüzümü, çam fıstığı ve baharatla doldurulmuş kızartma uskumru dolması

Mackarel "Dolma"

Breaded and fried whole mackarel stuffed with currants, pine nuts, and herbs

Tatlılar / Desserts

33. Levzine (1539)

₺ 14

Badem helvası

Pounded Almond "Halva"

34. Helatiye

₺ 14

Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, Antep fıstığı ve

mevsim meyveleri ile servis edilir

"Helatiye"

Pudding infused with gum mastic, served with almonds, pistachios, and seasonal fruits in a rose water syrup

35. Şeftalili Ka'a

₺ 16

Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir

Peach "Ka'a"

Cinnamon flavoured walnut pastry topped with baked peaches and ice cream

36. Zerde (XV. Y.Y)

₺ 14

Safran ve balla lezzetlendirilmiş zerde

"Zerde"

Rice pudding flavoured with saffron and honey

37. Vişneli Ekmek Tatlısı (1844)

₺ 14

Dondurma ile servis edilir

Bread Dessert with Sour Cherries

Served with ice cream

38. Dondurma

₺ 12

Ice Cream

Kadeh Şaraplar / Glass of Wine

39. Kırmızı
House Red

₺ 18

40. Beyaz
House White

₺ 16

Likörler / Liqueurs

41. Ahududu, Acıbadem, Nane, Vişne
Raspberry, Almond, Mint, Sour Cherry

₺ 10

42. Cointreau, Bailey's Irish Cream

₺ 18

Sert İçkiler / Spirits

	70 cl.	35 cl.	8 cl.	4 cl.
43. Yeni Rakı	₺ 110	₺ 60	₺ 15	₺ 10
44. Tekirdağ Rakı	₺ 110	₺ 60	₺ 15	₺ 10
45. Efe Rakı	₺ 120	₺ 65	₺ 17	₺ 12
46. Kulüp Rakı	₺ 120	₺ 65	₺ 17	₺ 12
47. Altınbaş Rakı	₺ 130	₺ 70	₺ 18	₺ 14

Yabancı Cin / Imported Gin

48. Gordon's, Beefeater

₺ 20

Yabancı Votka / Imported Vodka

49. Finlandia, Smirnoff, Absolut

₺ 20

Viskiler / Whiskies

50. J&B, Johnny Walker Red Label

₺ 20

51. Jack Daniels

₺ 24

52. Chivas Regal, Johnny Walker Black Label

₺ 28

53. Glenmorangie / Malt Whisky

₺ 32

Konyaklar / Cognacs

54. Remy Martin V.S.O.P	₺ 36
55. Courvoisier V.S.O.P	₺ 36
56. Hennessy V.S.O.P	₺ 36

Biralar / Beers

57. Tuborg, Efes, Efes Light, Efes Dark	₺ 12
58. Miller, Beck's, Carlsberg	₺ 14

Alkolsüz İçecekler / Soft Drinks

59. Taze Sıkılmış Meyve Suları <i>Freshly Squeezed Fruit Juices</i>	₺ 10
60. Meyve Suları <i>Bottled Fruit Juices</i>	₺ 7
61. Ev Yapımı Limonata <i>Homemade Lemonade</i>	₺ 8
62. Şurup Çeşitleri <i>Homemade Syrups</i>	₺ 8
63. Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta	₺ 7
64. Buzlu Çay <i>Ice Tea</i>	₺ 7
65. "Ayran" <i>Turkish Yoghurt Drink</i>	₺ 6
66. Maden Suyu <i>Mineral Water</i>	₺ 5

Sıcak İçecekler / Hot Drinks

67. Çay <i>Turkish Tea</i>	₺ 5
68. Meyve ve Bitki Çayları	₺ 6
Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Papatya, Yeşil Çay	
<i>Fruit and Herbal Teas</i>	
<i>Linden, Sage, Apple, Mint, Daisy, Green Tea</i>	
69. Türk Kahvesi <i>Turkish Coffee</i>	₺ 6
70. Filtre Kahve <i>Filter Coffee</i>	₺ 6
71. Espresso	₺ 6



www.asitanerestaurant.com