



# Sarayda Şenlik Var!

—āsītāne— 

osmanlı saray mutfağı  
fine ottoman cuisine

# Sarayda Şenlik Var!

Yazın gelmesiyle birlikte, Topkapı Sarayı'nın hüzünlü loş koridorlarında, duvarları koyu renk çinili, daima ikindi ile akşam saatlerinin uzayıp bitmeyen esmer gölgeli Harem dairelerinin ufak odalarında geçen saray hayatının yerini bahar güneşleri altında şeffaf çiçekli bir tül gibi pırıldayan lale bahçelerinin, ışık şelalelerinin nurlarına katılan saz seslerinin lacivert semalarında titreştiği gecelerin neşe ve sevinci alırdı.

Bu renkli hayatın sahnelerine Haliç'in asırlardan beri bir sükun içinde uzanan, taze kır çiçekleriyle süslü yemyeşil geniş çayırları zemin oldu. Yüzyıllar sonra bugün, Asitane Restaurant'ın sarmaşıklar ve kestane ağaçlarıyla çevrili huzurlu bahçesinde geçmişte kalmış bu yaz gecelerini tekrar yaşıyoruz. Sizleri, marifetli aşçılarımızın özenle hazırladığı 18. Ve 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı'nın kaybolmuş lezzetlerinin keyfini çıkarmaya davet ediyoruz.

Sevgilerimizle...

# Sarayda Lezzet Var!

## Mezeler

- Piyazlı Fasulye Favası
- Taratorlu Hıyar Salatası
- Babaganuş
- Hums Lokması
- Patlıcan Bayıldı
- Vişneli Yaprak Sarması
- Mahlut Turşu
- Cevizli Çoban Salata
- Zeytin Piyazı
- Söğüş Dana Dili

## Ara Sıcaklar

- Kuyruklu Tatar Böreği
- Ballı Gemici Böreği
- Çevgani Mücmer (Kıymalı Mücver)
- Peynirli Piruhi

## Seçmeli Ana Yemekler

- Tarçınlı Tavuk Çevurisi, Beğendili
- Nane Asideli Asitane Sarması

## Tatlılar

- Şeftalili K'aa
- Vişneli Muhallebi
- Helatiye

## Şerbetler

- Somata (Acıbadem)
- Kanela (Tarçın)
- Narçiçeği
- Kavun (Sübye) Şerbeti
- Demirhindi



# Sarayda Lezzet Var!

—āsītāne—

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

 asitanerestaurant

 asitaneistanbul

 asitanerestaurant