

2017 Yaz Grup Menüleri

2017 Summer Group Menus



Asitane Restaurant'ın geniş ve konforlu salonlarında, asırlar önce Osmanlı sultanlarının sofralarına servis edilmiş özel tatları keşfedebilirsiniz. Menümüzü oluştururken; Topkapı ve Edirne Sarayları'nın yemek, tatlı ve malzeme isimlerini içeren mutfak masraf kayıtlarını, İstanbul'daki Beyazıt ve Millet Kütüphanelerindeki belgeleri, Surnameleri, eski Osmanlı sözlüklerini ve çok sayıda belgeyi gözden geçirdik. Bu bilgileri kullanarak, uzun zamandır unutulmuş veya tarifleri geleneksel olarak gizli kalmış birçok yemeği tekrar keşfettik.

16.yy. imparatorluk ziyafetlerine katılma fırsatını artık elde edemeyebilirsiniz ancak Asitane Restaurant'ta sizlere o geçmişte kalmış lezzetleri sunmayı amaçlıyoruz. Modern ve seçkin bir ortamda, rahat oturma düzeninde, bembeyaz örtüler üzerinde bu şahane tatları sizlerle de paylaşmak istiyoruz.

Asitane Restaurant serves imperial Ottoman cuisine, incorporating Central Asian, Anatolian, Middle Eastern and Balkan flavours, resulting from the intensive research undertaken at the palace kitchens of Topkapı and Edirne to test and recreate long-forgotten imperial dishes, whose recipes were traditionally kept secret.

You no longer have the opportunity to sample Ottoman dishes devised especially for a 16th-century royal feast, but this is what we aim to accomplish at Asitane. In modern and elegant surroundings, on snow white table clothes we wish to share these long lost tastes with you.

Yaz Grup Menu 1 - Chora Summer Group Menu 1 - Chora

Soğuk Başlangıç Tabağı /Cold Appetiser Platter

Dövme Hıyar Taratoru (1844)

Soğanlı ve Antep fıstıklı

Pounded Cucumber Blend (1844)

With onions and pistachios

İmam Bayıldı (1864)

Eggplant "Bayıldı" (1844)

Eggplant stuffed with caramelized onions and cooked in olive oil

Babaganuş

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağıyla harmanlanmış közlenmiş patlıcan

Babbaganush

Baked and peeled aubergine and green pepper with garlic and yoghurt

Hassa Böreği

Tulum peyniri, yeşil zeytin, ceviz, yoğurt ve tarhunlu yufka böreği

Hassa Bourek

Thin sheets of filo pastry layered with tulum cheese, green olives, walnuts, yoghurt and tarragon

Kebab-ı Makiyan (1469)

Yenibahar ve sirkeyle sotelenmiş soğan yatağında, tarçınlı ızgara tavuk filetoları

Chicken Kebab (1469)

Grilled chicken fillets marinated with cinnamon and bay leaves, served on a bed of vinegar sauteed onions

Saray Usulü Sütlü Zerde, Dondurmalı (1539)

Saffron Milk Pudding with Ice Cream (1539)

Çay / Kahve

Tea / Coffee

KİŞİ BAŞI 85 TL KDV Dahil - PER PERSON 85 TL VAT Included

Limitsiz Yerli İçki Paketi: (Raki, sofr şarabı, bira, meşrubat) ile
With Unlimited Local Drinks: (Raki, Beer, House Wine, Non-alcoholic beverages)

KİŞİ BAŞI 115 TL KDV Dahil - PER PERSON 115 TL VAT Included

Yaz Grup Menü 2 – Dersaadet Summer Group Menu 2 - Dersaadet

Soğuk Başlangıç Tabacağı / Cold Appetiser Platter

Vişneli Yaprak Sarması (1844)

Stuffed Grape Vine Leaves with Sour Cherries (1844)

Grape vine leaves stuffed with a blend of sour cherries, rice, onions and pine nuts, cooked lightly in olive oil seasoned with black pepper and cinnamon

Hums Lokması (1469)

Kuş üzümü ve tarçınla hazırlanmış nohut ezmesi

Ottoman Hummus (1469)

Crushed chickpeas, lightly pureed with currants and cinnamon powder.

Lor Mahlutu (1898)

Biberiye ve pul biber ile tatlandırılmış, taze soğan, maydanoz, sivri biber ve domatesli lor peyniri

"Lor" Cheese Blend (1898)

Lor cheese 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 and served with a drizzle of olive oil

Beyza Be Cihet-i Börek-i Makiyan (XV. y.y.)

Tavuk, yumurta, taze soğan ve taze baharatlarla doldurulmuş kızartma hamur böreği

Chicken Bourek (XV. c.)

Deep fried dough parcels stuffed with chicken, eggs, spring onions and fresh herbs

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 a blend of minced meat, rice, herbs, almonds, currants and baked in the oven

Şeftalili Ka'a

Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir

Peach "Ka'a"

Cinnamon flavoured pastry with walnuts topped with baked peaches and ice cream

Çay / Kahve

Tea / Coffee

KİŞİ BAŞI 100 TL KDV Dahil - PER PERSON 100 TL VAT Included

Limitsiz Yerli İçki Paketi: (Raki, sofr şarabı, bira, meşrubat) ile
With Unlimited Local Drinks: (Raki, Beer, House Wine, Non-alcoholic beverages)

KİŞİ BAŞI 130 TL KDV Dahil - PER PERSON 130 TL VAT Included

Yaz Grup Menu 3 – Hassa Summer Group Menu 3 - Hassa

Soğuk Başlangıç Tabağı / Cold Appetiser Platter

Karidye Pilakisi (XV. yy.)

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

Shrimp Pilaki (XV. century)

Shrimps cooked with garlic, carrots, scallions in a light olive oil and vinegar sauce

Hums Lokması (1469,1471)

Kuş üzümü ve tarçınla hazırlanmış nohut ezmesi

Ottoman Hummus (1469,1471)

Crushed chickpeas, lightly pureed with currants and cinnamon powder

Kabak Bayıldı (1864)

Zucchini "Bayıldı" (1864)

*Zucchini stuffed with caramelized onions
and cooked in olive oil*

Kalamar Dolması, Karidesli

Stuffed Calamari with Shrimps

Sıcak Başlangıç Tabağı / Hot Starters Platter

Ballı Gemici Böreği

Peynirli ve bezelyeli kızartma yufka böreği, bal ile servis edilir

Sailor's Roll

Rolled pastry stuffed with cheese and peas, lightly fried in olive oil and served with honey

Izgara Kuşbaşı Kebabı, Beğendili (XVIII. Yüzyıl)

Patlıcan beğendi üzerinde, defne yaprağı ve taze baharatlarla marine edilmiş ızgara kuzu kuşbaşı kebabı

Grilled Lamb Skewers with Eggplant "Begendi" (XVIII. Century)

Grilled lamb skewers marinated with bay leaves and fresh herbs, served on a bed of charcoal grilled eggplant mash with aged cheese

Helatiye

Gül serbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, antep fıstığı ve mevsim meyveleri ile

Helatiye

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

Levzine Badem helvası

Levzine Almond halva

Çay / Kahve

Tea / Coffee

KİŞİ BAŞI 115 TL KDV Dahil - PER PERSON 115 TL VAT Included

Limitsiz Yerli İçki Paketi: (Rakı, sofr şarabı, bira, meşrubat) ile
With Unlimited Local Drinks: (Raki, Beer, House Wine, Non-alcoholic beverages)

KİŞİ BAŞI 145 TL KDV Dahil - PER PERSON 145 TL VAT Included

Ayrıntılar Notifications

- **Fiyatlara servis dâhil değildir. Servis ücreti takdirinize bırakılmış olup, davet sonunda nakden servis yöneticisine ödenebilir.**
Prices are not inclusive of gratuity. The amount of gratuity can be decided upon your appreciation and may be paid in cash to the service manager on spot.
 - **Limitli içki uygulaması yoktur.**
There is no limited drinks pricing applied.
- **Yemek alan tüm gruplar özel salonu 1 saat ücretsiz olarak kullanabilecektir. Salon kullanım hakkı müsaitliğe göre teyide bağlı olacaktır. Özel Salon kapasitesi 24 kişidir.**
All groups receiving the set menu service will be able to use the private meeting room with no charge within a time limit of one hour. The employment of the meeting room is subject to confirmation of its availability at the time.
- **Kesin rezervasyonlarda % 30 ön ödeme olarak alınacak olup, bakiye daveti takip eden on beş gün içerisinde kapatılacaktır.**
Upon confirmation of the reservation, a % 30 advance payment is to be received. The rest of the payment will be required to be paid in 15-day period following the service.
 - **KDV oranlarında olabilecek değişiklikler fiyatlara yansıtılacaktır.**
Any possible increase of taxation promoted by regulations is to be reflected in the prices likewise.
- **Yaz menülerimiz 21 Mayıs ile 25 Kasım tarihleri arasında geçerlidir**