

İlkbahar 2017

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 dokümanlara geçememiş ve günümüze hakkıyla taşınamamıştır.

Asitane Restaurant olarak bizler, 1991 senesinden beri bu görkemli mutfağın saklı kalmış lezzetlerini sizlerle paylaşıyoruz. Bu yolculukta bize Topkapı ve Edirne Saray Mutfakları'nın yemek, tatlı masraf kayıtları, önemli saray ziyafetlerinin defterleri, surnameler, yabancı devlet görevlileri, seyyahlar 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 Mutfaklarının seçkin yemek ve tatlılarını siz değerli misafirlerimizin beğenisine sunuyoruz.

Afiyet Olsun!



Spring 2017

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.

Enjoy your meal!

Çorbalar Soups

1. Badem Çorbası (1539)

Almond Soup (1539)

A light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds

2. Kestaneli Terine Çorbası (1469)

Kurutulmuş yoğurt, nane ve kestaneli kış çorbası

“Terine” Soup with Chestnuts (1469)

Winter soup with chestnuts, dried yogurt and mint

Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

3. Asitane Lokmaları

Asitane Treats

Hums Lokması (1469)

Kuş üzümlü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi

Ottoman Hums (1469)

Crushed chickpeas lightly pureed with currants, pine nuts and cinnamon

Lor Mahlutu (1898)

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

“Lor” Cheese Blend (1898)

Fresh cottage cheese mixed with scallions, parsley, green peppers, tomatoes and 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

Dövme Hıyar Tarator (1844)

Soğanlı ve Antep fıstıklı

Pounded Cucumber “Tarator” (1844)

With onions and pistachios

4. Gerdaniyye

Sebze ve baharatlarla lezzetlendirilmiş beyinli kuzu gerdan sarması.

Siyah ekşi erik asidesi ile servis edilir

Gerdaniyye

Lamb chuck slowly braised with aromatic vegetables and herbs, blended with lamb brains, served with sour black plum extract

5. Lahana Sarması, Kestaneli (1844)

Cabbage Rolls with Chestnuts (1844)

Cabbage leaves rolled with a blend of rice, onions, spices, chestnuts cooked in olive oil

6. 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

7. Piyazlı Fasulye Favası

Soğan piyazlı fasulye favası

"Bean Fava"

Kidney-beans creamed with olive oil, served with chopped onion salad

Salatalar Salads

8. Tahinli Karnabahar Salatası (1898)

Cauliflower Salad with Tahini (1898)

Blanched cauliflower salad with mustard-seed-and-tahini dressing

9. Itırlı Bitkilerle Dilber Asideli Yeşil Salata

Fragrant Green Salad

Green salad with fragrant herbs, served with "dilber" dressing

10. Karışık Turşu Tabağı

Pickled Vegetables Platter

Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

11. İslî Çerkez Peyniri Izgarası, İstiridye Mantarlı Grilled "Circassian" Cheese with Oyster Mushrooms

12. Ciğer Köftesi (1695)

Tarçın ve karanfilele lezzetlendirilmiş, kızartılmış ciğer köfteleri
Liver "Köfte" (1695)
Fried liver rissoles flavoured with cinnamon and cloves served
with red onions sauteed in pomegranate molasses

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

Tavuk, yumurta, taze soğan ve taze baharatlarla doldurulmuş kızartma börek
"Chicken Bourek" (XV. c.)
Deep fried dough parcels stuffed with chicken, eggs,
spring onions and fresh herbs

14. Hassa Böreği

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

15. Çevgani Mücver (1858)

Pirinçli ve soğanlı kıyma mücveri
"Çevgani Mücver"
Deep fried patties of minced meat, rice and chopped onions blend

16. İspanaklı Piruhi (1844)

İspanak, soğan ve tulum peyniri ile doldurulmuş el açması piruhi
"Piruhi" (1844)
Home made pasta parcels, stuffed with spinach, onions,
and crumbly 'tulum' cheese

17. Kuyruklu Tatar Böreği (1907)

Süzme yoğurt yatağında el açması yufka ile
kıymalı ve soğanlı kızartma börek
"Tatar" Pastry
Fried phyllo pastry with meat and onions filling,
served on a bed of strained yoghurt

Ana Yemekler Main Courses

18. Gömlek Kebabı (1764)

Kuzu gömlek zarında; kişniş tohumu, kimyon, çam fıstığı ve nane ile tatlandırılmış, kuzu ve dana etinden fırınlanmış köfte kebabı

“Fatty Apron” Kebab (1764)

Minced lamb and beef blended with coriander seeds, cumin, pine nuts and mint, wrapped in caulfat and roasted in the oven

19. Dana Klbastısı (1844)

Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri

Veal “Klbastı” (1844)

Grilled veal filets seasoned with tarragon, bay leaves, and black pepper

20. Mahmudiyye (1539)

Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki zml ve bademli piliç yahnisi

“Mahmudiyye” (1539)

Cinnamon and clove flavoured chicken stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds

21. Kıyma Pryani Yufkada (1764)

Anason, tarçın ve Antep fıstığı ile lezzetlendirilmiş kuzu ve dana etinden ızgara köfte

Savoury Meat Patties (1764)

Minced lamb and veal patties flavoured with anise, cinnamon and pistachio; wrapped in phyllo dough and grilled on charcoal

22. Pekmezli Ayva Dolması (1539)

Zırhla kıyılmış kuzu ve dana kıymasından; pirinç, baharlı bitkiler, çam fıstığı, kuş üzümü ve pekmezli, fırında ayva dolması

Stuffed Quince (1539)

Baked quince stuffed with a blend of minced lamb and beef, rice, aromatic herbs, pine nuts, currants and flavoured with grape molasses

23. Kıрма Tavuk Kebabı (1764)

Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları. Kırmızı lahana turşusu ve sotelenmiş pazı yaprakları ile servis edilir

“Kırma” Chicken Kebab (1764)

Grilled chicken filets served on vinegar sauteed onions and served with pickled red cabbage and sauteed chard leaves

24. Kaz Kebabı (1539)

Ağır ateşte fırınlanmış ankırı kazı, kıtır yufka içerisinde ve bademli pilav yatağında

Goose Kebab (1539)

Slowly roasted “Çankırı” goose served on a bed of almond pilaf
in crunchy Turkish “Yufka”

25. Semüz Ođlak Kebabı (XV.y.y.)

Fırında tandır usulü pişirilmiş süt oğlak kebabı. İ pilavla ile

Baby Goat Kebab (XV c.)

Oven roasted baby goat kebab served with fragrant rice pilaf with herbs

26. Borani-i Hassa (XV. y.y.) (Vejeteryan)

Soğan, yumurta, pirinç ve sarımsaklı yoğurtlu, ıspanak yemeği

Borani-i Hassa (XV. c.) (Vegetarian)

Spinach cooked with onions, eggs and rice, dressed with garlic yogurt

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

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

Zencefilli elma asidesinde pişmiş arpacık soğanı ile servis edilir

“Tuffahiye” Stuffed Apple (XV c.) (Vegetarian)

Baked apple stuffed with a blend of cracked wheat, celery and onions.

Served with shallots cooked in ginger apple sauce

Balık Yemekleri Fish Dishes

28. Uskumru Dolması (1844)

Kuşüzümü, am fıstığı ve baharatlarla doldurulmuş, kızartma uskumru dolması

Mackarel “Dolma” (1844)

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

29. Levrek Biryani (XV. y.y.)

Ceviz ve baharat ili, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek

Sea Bass “Biryani” (XV. c.)

Roasted whole sea bass stuffed with walnuts and spices, served with a saffron
and rose water dressing

Tatlılar Desserts

30. Taş Kadayıfı (1828)

Portakal şerbetli ve sütlü yassı kadayıf

Rock "Kadayıf" (1828)

Fried flat pancakes soaked in light orange syrup and milk

31. Saraydan Helva Tabağı Halva Platter from The Palace

Bal Helvası (XV. y.y.)

Bal, Antep fıstığı ve haşhaşlı un helvası

Honey Halva (XV. c.)

Roasted flour halva with honey, "Antep" pistachios and poppy seeds

Levzine (1539)

Badem helvası

Levzine (1539)

Almond halva

Helva-i Hakani

Nişasta Helvası

Helva - i Hakani

Starch Halva

32. Helatiye

Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi. Badem, Antep fıstığı ve mevsim meyveleri ile

"Helatiye"

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

33. Sembuse (1650)

Misk, ceviz ve bademli tatlı

"Sembuse" (1650)

Walnut and almond dessert with musk

34. Nar Paluzeli Muhallebi

Milk pudding topped with Pomegranate Jelly



(212) 635 7997

www.asitanerestaurant.com



asitanerestaurant



asitaneistanbul



asitanerestaurant