

28 Temmuz'dan itibaren  
Canlı Fasil Eşliğinde\*



# Sarayda Şenlik Var!

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı  
fine ottoman cuisine

# Sarayda Şenlik Var!

Yazın gelmesiyle birlikte, Topkapı Sarayı'nın duvarları koyu renk çinili hüznü loş koridorlarında, esmer gölgeli Harem dairelerinin ufak odalarında geçen saray hayatının yerini 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 çayırıları 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...



## Mezeler

- Piyazlı Fasulye Favası (1888)**  
**Taratorlu Hıyar Salatası (1888)**  
**Babaganuş**  
**Hums Lokması (1469)**  
**Patlıcan Bayıldı (1844)**  
**Vişneli Yaprak Sarması (1844)**  
**Mahlut Turşu (1469)**  
**Cevizli Çoban Salata**  
**Zeytin Piyazı**  
**Sögüş Dana Dili**

## Ara Sıcaklar

- Kuyruklu Tatar Böreği (1888)**  
**Ballı Gemici Böreği**  
**Çevgani Mücmer**  
**(Kıymalı Mücver) (1888)**  
**Patlıcanlı Piruhi (1539)**

## Ana Yemek Seçenekleri

- Beğendili Izgara Kuşbaşı Kebabı (1715)**  
**Ördek Zırba (1539)**

## Tatlılar

- Şeftalili K'aa**  
**Zırva Pekmezli Aşure (1471)**  
**Helatiye**

## Şerbetler

- Somata (Acıbadem), Kanela (Tarçın),**  
**Narçiçeği, Kavun Sübyesi, Demirhindi**

**Çay, Kahve, Meşrubat ile**

Kişi başı 110 TL KDV dahil

28 Temmuz'dan itibaren  
Canlı Fasil Eşliğinde\*



# Sarayda Lezzet Var!

—āsītāne—

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



asitanerestaurant



asitaneistanbul



asitanerestaurant

(212) 635 7997