

Yaz 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!



Summer 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, ve Edirne - 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!

(212) 635 7997

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



[asitanerestaurant](https://www.facebook.com/asitanerestaurant)



[asitaneistanbul](https://twitter.com/asitaneistanbul)



[asitanerestaurant](https://www.instagram.com/asitanerestaurant)

# Çorbalar Soups

## 1. Badem Çorbası (1539)

### Almond Soup (1539)

Light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds

18 TL

## 2. Toyga Aşı (XIV. yy.)

Yarma buğday ve nohutlu yoğurt çorbası. Soğuk servis edilir

### Toyga Aşı (XIV. c.)

Yoghurt soup with cracked wheat and chickpeas. Served cold

15 TL

# 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 Salatası (1844)

Soğanlı ve Antep fıstıklı

#### Pounded Cucumber Salad (1844)

With onions and pictachios

26 TL

#### 4. Gerdaniyye

Sebze ve baharatlarla lezzetlendirilmiş beyinli kuzu gerdan sarması.  
Siyah ekşi erik asidesi ile servis edilir

#### Gerdaniyye

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

20 TL

#### 5. Karidesli Kalamar Dolması

#### Stuffed Calamari with Shrimps

Oven baked whole calamari, stuffed with blend of rice, pine nuts and  
currants; flavoured with cinnamon and fresh mint

25 TL

#### 6. Vişneli Yaprak Sarma (1844)

#### Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries (1844)

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

18 TL

#### 7. Babaganuş

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

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

17 TL

## Salatalar Salads

#### 8. Nar Ekşili ve Cevizli Çoban Salatası

#### Shepherd's Salad

Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, crushed walnuts and herbs  
with a pomegranate dressing

15 TL

#### 9. Tulum Peynirli Roka Salatası

#### Rocket Salad with "Tulum" Cheese

16 TL

#### 10. Yoğurtlu Semizotu Salatası

#### Purslane Salad with Yoghurt

15 TL

## Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

### 11. İçli Çerkez Peyniri Izgarası, İştiridye Mantarlı Grilled "Circassian" Cheese with Oyster Mushrooms

22 TL

### 12. Gömlek Kebabı (1764)

Gömlek zarında; kişniş tohumu, kimyon, am fıştığı 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

26 TL

### 13. Taze Fasulya Micmeri (1898)

İtırılı bitkiler ve yenibahar ile tatlandırılmış, taratorlu çalı fasulyesi mcveri

### Green Bean Fritters (1898)

Lightly fried green bean egggy fritters flavoured with herbs and a touch of allspice, served with tarator sauce

19 TL

### 14. Tulum Peynirli ve Cevizli Kz Bazincan Chargrilled Eggplant with "Tulum" Cheese and Walnuts

18 TL

### 15. Sirkeli ve Tahinli Balık Kavurma (XV. yy.) Sea Bass Sauted in Vinegar and Tahini (XV. c.)

26 TL

## Hamur İřleri ve Pilavlar Rice and Pastry

### 16. Patlıcanlı Piruhi (1844)

Patlıcan, soğan ve tulum peyniri ile doldurulmuş el aması piruhi

### Eggplant "Piruhi" (1844)

Home made pasta parcels, stuffed with eggplant, onions, and crumbly 'tulum' cheese

24 TL

### 17. Ballı Gemici Böreęi

Peynirli ve bezelyeli kızartma yufka böreęi, bal ile servis edilir

### Sailor's Roll

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

18 TL

### 18. Kuskus (1910)

Ceviz, pul biber ve maydanozla tereyağında çevrilmiş geleneksel "Maraş" kuskusu

#### Couscous (1910)

Traditional "Maraş" couscous, butter sauteed with walnuts,  
red pepper flakes and parsley

18 TL

### 19. Dane-i Sarı (1539)

Nohut ve safranlı pilav

#### Dane-i Sarı (1539)

Saffron rice pilaf with chickpeas

16 TL

### 20. Kadirga Pilavı

Tarçın, kuş üzümü ve bademli pirinç pilavı. Üzerinde eskitme kaşarlı miyane ile servis edilir

#### Kadirga Pilaf

Rice with cinnamon, currants and almonds; topped with cheesy white roux

19 TL

## Ana Yemekler Main Courses

### 21. Dana Külbastısı (1844)

Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri

#### Veal "Külbastı" (1844)

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

52 TL

### 22. Kırma Tavuk Kebabı (1764)

Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları.

Kırmızı lahana turşusu ile servis edilir

#### "Kırma" Chicken Kebab (1764)

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

34 TL

### 23. Mahmudiyye (1539)

Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki üzümlü ve bademli piliç yahnisi

#### "Mahmudiyye" (1539)

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

34 TL

### 24. Kuzu Kol Tandır, İç Pilavlı

#### Roasted Leg of Lamb

Served with herbed rice pilaf flavoured with currants and pine nuts

52 TL

### 25. Mutancana (1539)

Kayı, Rezaki üzümü ve bademle kısık ateşte pişirilmiş kuzu yahnisi

#### "Mutanjene" (1539)

Lamb stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds

46 TL

### 26. Tuffahiye - Elma Dolması (XV. yy.) (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 blend of cracked wheat, celery and onions.

Served with shallots cooked in gingery apple sauce

36 TL

### 27. "Kirde" Kebap (XVIII. yy.)

Kıtır yufka üzerinde, domates ve biberli kuzu kavurma. Yoğurt ile servis edilir

#### "Kirde" Kebap (XVIII. c.)

Sauteed diced lamb, tomatoes and green pepper  
on flat bread croutons, served with yoghurt

38 TL

### 28. 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 blend of minced meat, rice, herbs, almonds,  
currants and baked in the oven

48 TL

### 29. Kıyma Püryani Yufkada (1764)

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

#### Savoury Meat Patties (1764)

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

39 TL

## Balık Yemekleri Fish Dishes

### 30. Levrek Biryani (XV. yy.)

Ceviz ve baharat içli, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek

#### Sea Bass "Biryani" (XV. c.)

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

42 TL

### 31. Kişnişli Som Balığı Külbastısı (1862)

#### Grilled Salmon "Külbastı" with Coriander (1862)

42 TL

# Tatlılar Desserts

## 32. Osmanlı Helvaları Ottoman Halvas

### Bal Helvası (XV. yy.)

Bal, Antep fıstığı ve haşhaşlı un helvası

### Honey Halva (XV. c.)

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

### Levzine (1539)

Badem helvası

### Levzine (1539)

Almond halva

### Me'muniyye

Pirinç unundan güllü helva

### "Me'muniyye"

Halva of ground rice with rosewater

**20 TL**

## 33. 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 fruit in a light rose water syrup

**18 TL**

## 34. Şeftalili Ka'a

Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir

### Peach "Ka'a"

Cinnamon flavoured walnut pastry topped with baked peach slices and ice cream

**18 TL**

## 35. Zırva

Üzüm pekmezli yazlık aşure

### "Zırva"

Noah's Pudding with grape molasses

**16 TL**

## 36. Vişneli Ekmek (1844)

Dondurma ile servis edilir

### Bread Dessert with Sour Cherries (1844)

Served with ice cream

**16 TL**



26.  
yil