## Sarayda Şenlik Var! Sarayda Lezzet Var! Canlı Fasıl Eşliğinde\*

Yazın gelmesiyle birlikte, Topkapı Sarayı’nın duvarları koyu renk çinili hüzünlü 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 çayırları zemin oldu. Yüzyıllar sonra bugün, Asitane Restaurant’ın sarmaşıklar ve kestane ağaçlarıyla çevrili huzurlu bahçesinde geçmişte kalmış bu yaz gecelerini tekrar yaşatıyoruz. 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

Söğüş 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)

Ördekli 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