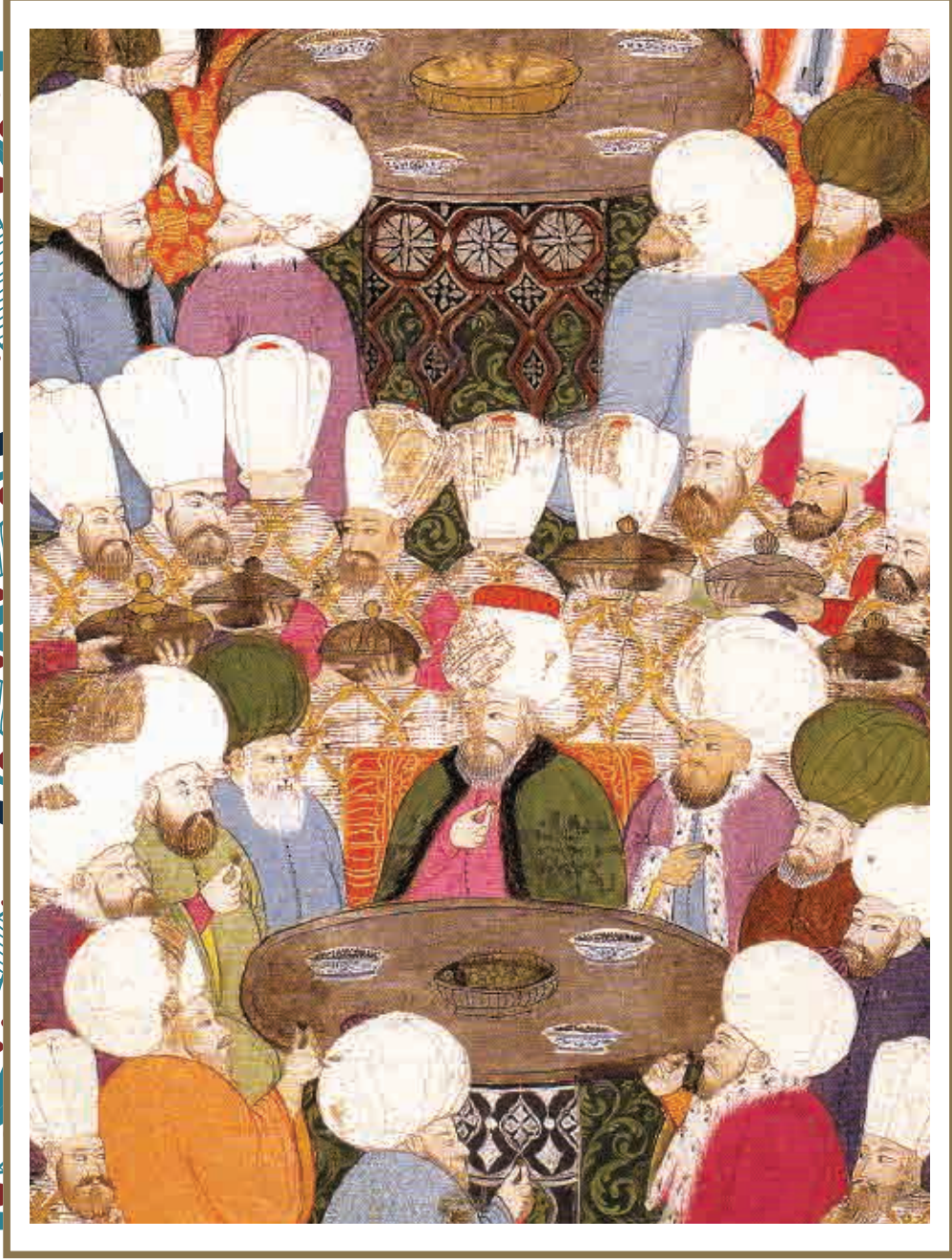


25.
yıl

—āsītāne—
osmanlı saray mutfağı



Kış Davet Menüleri

(212) 635 7997

asitanerestaurant.com



asitanerestaurant



asitaneistanbul



asitanerestaurant

Asitane

Kış Davet Menüleri

Menü 1

Masalarda

Sebze Krudite
Çerez Tabağı
Zeytinyağlı çubuk kahke
Süzme yoğurtlu dip ile
Kuru Meyve Tabağı

Soğuk Başlangıç Tabağı

Lahana Sarması, Kestaneli (1844)
Hums Lokması (1469)
Kuş üzümü ve tarçınla hazırlanmış nohut ezmesi
Lor Mahlutu (1898)
Biberiye ve pul biber ile tatlandırılmış, taze soğan, maydanoz, sivri biber ve domatesli lor peyniri
Fava
Zeytinyağlı ve dereotlu iç bakla ezmesi
Dövme Hıyar Taratoru (1844)
Soğanlı ve Antep fıstıklı

Ara Sıcak Tabağı

Hassa Böreği
Tulum peyniri, yeşil zeytin, ceviz, yoğurt, tarhunlu yufka böreği

Ana Yemek

Kebab -ı Makiyan (1764)
Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları
Dane-i Sarı – Safranlı Pilav ile servis edilir.

Tatlı

Saray Usulü Sütlu Zerde, Dondurmali

Davet Sonu Servisi

Mercimek Çorbası
Paça Çorbası

Kişi Başı 100 TL KDV Dahil
Kişi Başı 130 TL KDV Dahil - Limitsiz İçki Servisi ile

Asitane

Kış Davet Menüleri

Menü 2

Masalarda

Krudite
Çerez Tabağı
Zeytinyağlı çubuk kahke
Süzme yoğurtlu dip ile
Kuru Meyve Tabağı

Soğuk Başlangıç Tabağı

Vişneli Yaprak Sarması (1844)
Hums Lokması (1469)
Lor Mahlutu (1898)

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

Zeytinyağlı ve dereotlu iç bakla ezmesi
Karidye Pilakisi (XV. y.y.)

Karides, havuç ve soğan ile sarımsak ve sirkeli zeytinyağlı pilaki
Babaganuş

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağıyla harmanlanmış közlenmiş patlıcan

Ara Sıcak Tabağı

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

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

Ana Yemek

Beğendili Izgara Kuşbaşı Kebabı
Patlıcan beğendi üzerinde; zeytinyağı, soğan suyu, defne yaprağı
ve baharatlarla dinlendirilmiş kuzu şiş.

Tatlı

Meyveli Taş Kadayıfı (1828)
Portakal serbetli ve sütlü yassı ekmek kadayıfı, kaymak ile servis edilir.

Davet Sonu Servisi

Mercimek Çorbası
Paça Çorbası

Kişi Başı 120 TL KDV Dahil
Kişi Başı 150 TL KDV Dahil - Limitsiz İçki Servisi İle

Asitane Kış Davet Menüleri Bilgiler

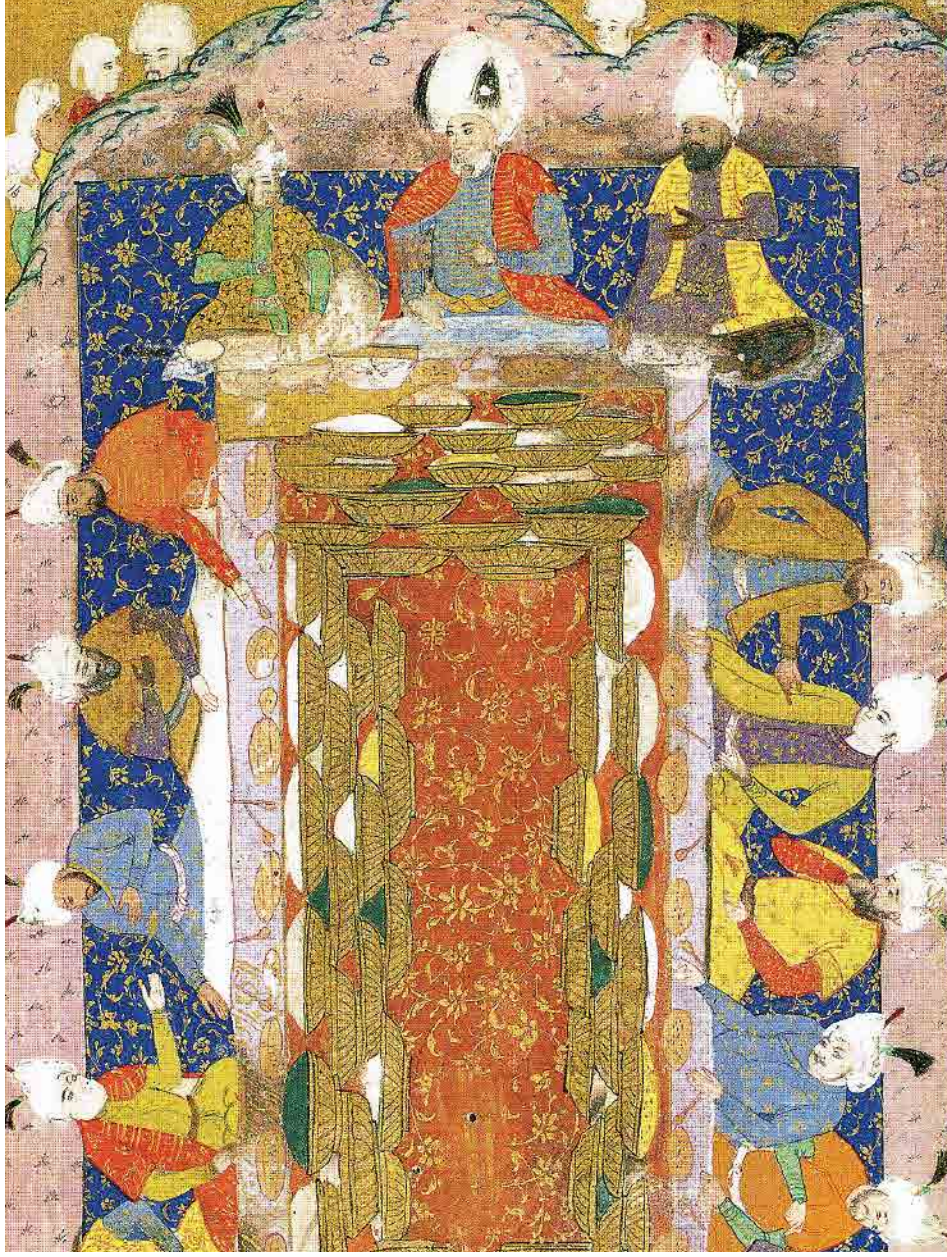
Kış Davet Menüleri 1 Kasım 2016 – 15 Mayıs 2017 tarihleri arasında servis edilebilir. Ürün tazeliği ve çeşitliliği açısından, mevsimsel faktörler düşünülerek bu tarihler dışındaki tüm zamanlarda Yaz Davet Menüleri servis edilebilecektir.

Limitsiz içki paketi içinde servis edilecek içki ve içecekler “Davet Menüleri Limitsiz İçki Listesi” kapsamında 3 saatlik süre ile sınırlıdır.

Fiyatlara servis dâhil değildir. Servis ücreti takdirinize bırakılmış olup, davet sonunda nakden servis yöneticisine ödenebilecektir. Servis bedeli faturaya dâhil edilememektedir.

Kesin rezervasyonlarda %30 ön ödeme olarak alınacak olup, bakiye davet sonunda ödenebilecektir.

KDV oranlarında olabilecek değişiklikler fiyatlara yansıtılabilecektir.



Davet Kokteyl Menüleri

Asitane

Davet Kokteyl Menü

Menü 1

Masalarda

Kuru dut, yaban mersini, besni üzüm,
Çerez tabağı
Mevsim sebzeleri krudite
Tulum dip sos ile
Karışık meyve tabakları
Zeytinyağlı çubuk kahkeler
Süzme yoğurtlu dip sos ile

Soğuk Gezenler

Çavdar ekmeği üzerine cevizli tulum peyniri ezmesi
Çavdar kitirlari üzerinde humus
Vişneli yaprak sarma (1844)
Yaban turbu soslu nuar

Sıcak Gezenler

Tarator soslu uskumru köftesi
Kâselerde pürelı tas kebabı
İsli çerkez peyniri ızgara
Şište tarçınlı tavuk çevurisi
Hassa böreği
Tulum peyniri, yogurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu yufka böreği
Çevgani mücver
Pirinçli ve soğanlı kıyma mücveri

Tatlı

Saray Usulü Sütlü Zerde, Dondurmalı

Davet Sonu Servisi

Mercimek Çorbası
Paça Çorbası

Kişi Başı 100 TL KDV Dahil
Kişi Başı 130 TL KDV Dahil - Limitsiz İçki Servisi İle

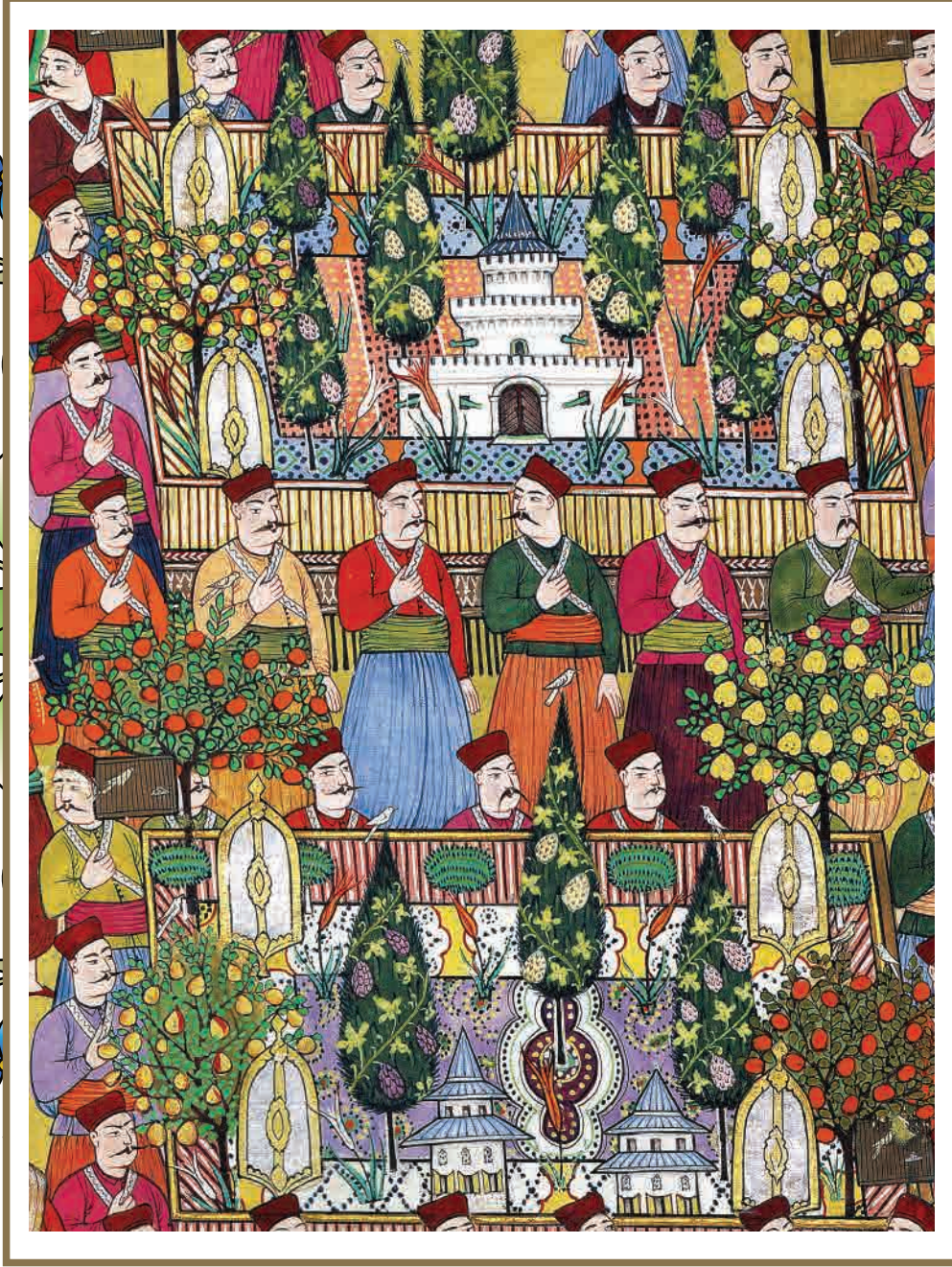
Asitane Davet Kokteyl Menü Bilgiler

Limitsiz içki paketi içinde servis edilecek içki ve içecekler “Davet Menüleri Limitsiz İçki Listesi” kapsamında 3 saatlik süre ile sınırlıdır.

Fiyatlara servis dâhil değildir. Servis ücreti takdirinize bırakılmış olup, davet sonunda nakden servis yöneticisine ödenebilecektir. Servis bedeli faturaya dâhil edilememektedir.

Kesin rezervasyonlarda %30 ön ödeme olarak alınacak olup, bakiye davet sonunda ödenebilecektir.

KDV oranlarında olabilecek değişiklikler fiyatlara yansıtılabilecektir.



Yaz Davet Menüleri

Asitane

Yaz Davet Menüleri

Menü 1

Masalarda

Krudite
Çerez Tabağı
Zeytinyağlı çubuk kahke
Süzme yoğurtlu dip ile
Kuru Meyve Tabağı

Soğuk Başlangıç Tabağı

Dövme Hıyar Taratoru (1844)
Soğanlı ve Antep fıstıklı lor peyniri taratoru
İmam Bayıldı (1864)
Babaganuş
Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağıyla harmanlanmış közlenmiş patlıcan
Vişneli Yaprak Sarması (1844)
Piyazlı Fasulye Favası
Soğan piyazlı fasulye favası

Ara Sıcak Tabağı

Ballı Gemici Böreği
Peynirli ve bezelyeli kızartma yufka böreği, bal ile servis edilir

Ana Yemek

Tarçınlı Tavuk Çevurisi, Keşkekli

Tatlı

Seftalili Ka'a
Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir

Davet Sonu Servisi

Mercimek Çorbası
Paça Çorbası

Kişi Başı 100 TL KDV Dahil

Kişi Başı 130 TL KDV Dahil - Limitsiz İçki Servisi ile

Asitane

Yaz Davet Menüleri

Menü 2

Masalarda

Krudite
Çerez Tabağı
Zeytinyağılı çubuk kahke
Süzme yoğurtlu dip ile
Kuru Meyve Tabağı

Soğuk Başlangıç Tabağı

Vişneli Yaprak Sarması (1844)
Hums Lokması (1469)
Lor Mahlutu (1898)

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

Fava

Zeytinyağılı ve dereotlu iç bakla ezmesi
Karidye Pilakisi (XV. y.y.)

Karides, havuç ve soğan ile sarımsak ve sirkeli zeytinyağılı pilaki
Babaganuş

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağıyla harmanlanmış közlenmiş patlıcan

Ara Sıcak Tabağı

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

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

Ana Yemek

Beğendili Izgara Kuşbaşı Kebabı
Patlıcan beğendi üzerinde; zeytinyağı, soğan suyu, defne yaprağı
ve baharatlarla dinlendirilmiş kuzu şiş.

Tatlı

Meyveli Taş Kadayıfı (1828)

Portakal serbetli ve sütlü yassı ekmek kadayıfı, kaymak ile servis edilir.

Davet Sonu Servisi

Mercimek Çorbası
Paça Çorbası

Kişi Başı 120 TL KDV Dahil

Kişi Başı 150 TL KDV Dahil - Limitsiz İçki Servisi İle

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı

Asitane Yaz Davet Menüleri Bilgiler

Yaz Davet Menüleri 15 Mayıs - 1 Kasım tarihleri arasında servis edilebilir. Ürün tazeliği ve çeşitliliği açısından, mevsimsel faktörler düşünülerek bu tarihler dışındaki tüm zamanlarda Yaz Davet Menüleri servis edilebilecektir.

Limitsiz içki paketi içinde servis edilecek içki ve içecekler "Davet Menüleri Limitsiz İçki Listesi" kapsamında 3 saatlik süre ile sınırlıdır.

Fiyatlara servis dâhil değildir. Servis ücreti takdirinize bırakılmış olup, davet sonunda nakden servis yöneticisine ödenebilecektir. Servis bedeli faturaya dâhil edilememektedir.

Kesin rezervasyonlarda %30 ön ödeme olarak alınacak olup, bakiye davet sonunda ödenebilecektir.

KDV oranlarında olabilecek değişiklikler fiyatlara yansıtılabilecektir.