



Mahbub ve Mahbûbeler Menüsü

*14 Şubat Sevgililer Günü'nde
Asitane Restaurant'ta*



—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

Mahbub ve Mahbubeler Menüsü

*14 Şubat Sevgililer Günü'nde
Asitane Restaurant'ta*



Osmanlı kültüründe tedavi, beslenme, perhiz, cinsellik konularında yiyecek ve içeceklerin çok önemli rolü vardı. Topkapı Sarayı'ndaki yemek listelerinin düzenlenmesinde bu hususlar göz önünde tutulduğu gibi Osmanlı Mutfağı'nın kaynaklarını oluşturan eski görgü kuralları (Adab) kitaplarında da çeşitli yiyecek ve içecekler ile sağlık arasında doğrudan ilişki kurulduğunu görüyoruz.

Bu Sevgililer Günü'nde misafirlerimize Osmanlı Saray kayıtları, Helvahane defteri ve 1889 yılında basılan "Mecma-ül Adab" isimli kitaptan yararlanarak hazırladığımız özel menümüzü sunuyoruz.



Çorba

İskorpit Balığı Çorbası (1539)

Soğuk Girişler

Karidye Pilakisi (XV. y.y.)

Karides, havuç, soğan, sarımsak ve sirkeli zeytinyağlı pilaki

Gerdaniyye

Sebze ve baharatlarla lezzetlendirilmiş kuzu gerdan sarması, Siyah erik asidesiyle

Hums Lokması (1469)

Kuş üzümlü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi

**Kadeh Sultaniye-Emir*

Sıcak Giriş

İstiridye Külbastısı (1844)

Ana Yemek Seçenekleri

Pekmezli Ayva Dolması (1539)

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

**Kadeh Kalecik Karası*

veya

Kaz Kebabı (1539)

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

**Kadeh Öküzgözü*

Tatlılar

Levzine (1539)

Badem helvası

Sembuse (1650)

Misk, ceviz, badem ve tarçınlı tatlı

**Kadeh Safır Misket*

** Bu özel akşamda size Keman ve Kanun ile icra edilecek aşk şarkıları eşlik edecektir.
Menü fiyatı 2 kişi şaraplar dahil 300 TL'dir*



Mahbub ve Mahbubeler Menüsü

*14 Şubat Sevgililer Günü'nde
Asitane Restaurant'ta*

www.asitanerestaurant.com



asitanerestaurant



asitaneistanbul



asitanerestaurant

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine