

2018 Yaz Grup Menüleri

2018 Summer Group Menus



Asitane Restaurant'ın geniş ve konforlu salonlarında, asırlar önce Osmanlı sultanlarının sofralarına servis edilmiş özel tatları keşfedebilirsiniz. Menümüzü oluştururken; Topkapı ve Edirne Sarayları'nın yemek, tatlı ve malzeme isimlerini içeren mutfak masraf kayıtlarını, İstanbul'daki Beyazıt ve Millet Kütüphanelerindeki belgeleri, Surnameleri, eski Osmanlı sözlüklerini ve çok sayıda belgeyi gözden geçirdik. Bu bilgileri kullanarak, uzun zamandır unutulmuş veya tarifleri geleneksel olarak gizli kalmış birçok yemeği tekrar keşfettik.

16.yy. imparatorluk ziyafetlerine katılma fırsatını artık elde edemeyebilirsiniz ancak Asitane Restaurant'ta sizlere o geçmişte kalmış lezzetleri sunmayı amaçlıyoruz. Modern ve seçkin bir ortamda, rahat oturma düzeninde, bembeyaz örtüler üzerinde bu şahane tatları sizlerle de paylaşmak istiyoruz.



Asitane Restaurant serves imperial Ottoman cuisine, incorporating Central Asian, Anatolian, Middle Eastern and Balkan flavours, resulting from the intensive research undertaken at the palace kitchens of Topkapı and Edirne to test and recreate long-forgotten imperial dishes, whose recipes were traditionally kept secret.

You no longer can sample Ottoman dishes devised especially for a 16th-century royal feast, but this is what we aim to accomplish at Asitane. In modern and elegant surroundings, on snow white table clothes we wish to share these long-lost tastes with you.

Yaz Grup Menu 1 - Chora Summer Group Menu 1 - Chora

Soğuk Başlangıç Tabacağı / Cold Appetiser Platter

Dövme Hıyar Taratoru (1844)

Soganlı ve Antep fıstıklı

Pounded Cucumber Blend (1844)

With onions and pistachios

İmam Bayıldı (1864)

Eggplant "Bayıldı" (1844)

Eggplant stuffed with caramelized onions and cooked in olive oil

Babaganuş

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağıyla harmanlanmış közlenmiş patlıcan

Babbaganush

Baked and peeled aubergine and green pepper with garlic and yoghurt

Sıcak Başlangıç / Hot Starter

Hassa Böreği

Tulum peyniri, yeşil zeytin, ceviz, yoğurt ve tarhunlu yufka böreği

Hassa Bourek

Thin sheets of filo pastry layered with tulum cheese, green olives, walnuts, yoghurt and tarragon

Ana Yemek / Main Course

Kebab-ı Makiyan (1469)

Yenibahar ve sirkeyle sotelenmiş soğan yatağında, tarçınlı ızgara tavuk filetoları

Chicken Kebab (1469)

Grilled chicken fillets marinated with cinnamon and bay leaves, served on a bed of vinegar sauteed onions

Tatlı / Dessert

Saray Usulü Sütü Zerde, Dondurmalı (1539)

Saffron Milk Pudding with Ice Cream (1539)

Çay / Kahve

Tea / Coffee

KİŞİ BAŞI 120 TL KDV Dahil - PER PERSON 120 TL VAT Included



Limitli Yerli İçki Paketi farkı: Kişi başı 2 kadeh / 2 bardak (Rakı, sofraya şarabı, bira, meşrubat, şerbetler)

Limited Local Drinks Supplement: 2 glasses PP (Raki, Beer, House Wine, Non-alcoholic beverages, sherbets)

KİŞİ BAŞI 30 TL KDV Dahil - PER PERSON 30 TL VAT Included

Yaz Grup Menü 2 - Dersaadet Summer Group Menu 2 - Dersaadet

Soğuk Başlangıç Tabağı / Cold Appetiser Platter

Vişneli Yaprak Sarması (1844)

Stuffed Grape Vine Leaves with Sour Cherries (1844)

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

Hums Lokması (1469)

Kuş üzümü ve tarçınla hazırlanmış nohut ezmesi

Ottoman Hummus (1469)

Crushed chickpeas, lightly pureed with currants and cinnamon powder.

Lor Mahlutu (1898)

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

"Lor" Cheese Blend (1898)

Lor cheese mixed with scallions, parsley, green peppers and tomatoes, 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

Sıcak Başlangıç / Warm Appetiser

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

Tavuk, yumurta, taze soğan ve taze baharatlarla doldurulmuş kızartma börek

Chicken Bourek (XV. c.)

Deep fried dough parcels stuffed with chicken, eggs, spring onions and fresh herbs

Ana Yemek / Main Course

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 a blend of minced meat, rice, herbs, almonds, currants and baked in the oven

Tatlı / Dessert

Şeftalili Ka'a

Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir

Peach "Ka'a"

Cinnamon flavoured pastry with walnuts topped with baked peaches and ice cream

Çay / Kahve

Tea / Coffee

KİŞİ BAŞI 135 TL KDV Dahil- PER PERSON 135 TL VAT Included



Limitli Yerli İçki Paketi farkı: Kişi başı 2 kadeh / 2 bardak (Rakı, sofrā şarabı, bira, meşrubat, şerbetler)
Limited Local Drinks Supplement: 2 glasses PP (Raki, Beer, House Wine, Non-alcoholic beverages, sherbets)

KİŞİ BAŞI 30 TL KDV Dahil - PER PERSON 30 TL VAT Included

Yaz Grup Menu 3 – Hassa Summer Group Menu 3 - Hassa

Soğuk Başlangıç Tabakı / Cold Appetiser Platter

Karidye Pilakisi (XV. yy.)

Karides, havuç, arpacık soğanı, sarımsak ve sirkeli zeytinyağlı pilaki

Shrimp Pilaki (XV. century)

Shrimps cooked with garlic, carrots, scallions in a light olive oil and vinegar sauce

Hums Lokması (1469,1471)

Kuş üzümü ve tarçınla hazırlanmış nohut ezmesi

Ottoman Hummus (1469,1471)

Crushed chickpeas, lightly pureed with currants and cinnamon powder

Kabak Bayıldı (1864)

Zucchini "Bayıldı" (1864)

*Zucchini stuffed with caramelized onions
and cooked in olive oil*

Kalamar Dolması, Karidesli

Stuffed Calamari with Shrimps

Sıcak Başlangıç / Hot Starter

Ballı Gemici Böreği

Peynirli ve bezelyeli kızartma yufka böreği, bal ile servis edilir

Sailor's Roll

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

Ana Yemek / Main Course

Izgara Kuşbaşı Kebabı, Beğendili (XVIII. Yüzyıl)

Patlıcan beğendi üzerinde, defne yaprağı ve taze baharatlarla marine edilmiş ızgara kuzu kuşbaşı kebabı

Grilled Lamb Skewers with Eggplant "Begendi" (XVIII. Century)

Grilled lamb skewers marinated with bay leaves and fresh herbs, served on a bed of charcoal grilled eggplant mash with aged cheese

Tatlı / Dessert

Helatiye

Gül serbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, antep fıstığı ve mevsim meyveleri ile

Helatiye

Pudding infused with gum mastic, served with almonds, pistachios, seasonal fruits in a rose water syrup

Levzine

Badem helvası

Levzine

Almond halva

Çay / Kahve

Tea / Coffee

KİŞİ BAŞI 150 TL KDV Dahil- PER PERSON 150 TL VAT Included



Limitli Yerli İçki Paketi farkı: Kişi başı 2 kadeh / 2 bardak (Rakı, sofrā şarabı, bira, meşrubat, şerbetler)
Limited Local Drinks Supplement: 2 glasses PP (Raki, Beer, House Wine, Non-alcoholic beverages, sherbets)

KİŞİ BAŞI 30 TL KDV Dahil - PER PERSON 30 TL VAT Included

Ayrıntılar Notifications

Belirtilmiş olan menü fiyatları % 10 komisyonlu fiyatlardır. Organizasyon sonrasında, servis bedeli haricindeki toplam tutar üzerinden % 10 oranında hazırlayacağınız komisyon faturasını bize ulaştırmanızın akabinde indiriminiz uygulanabilecektir.

Menu prices are % 10 commissionable. Upon your receipt including the % 10 of the total amount, which will not include the gratuity, your discount will be applicable.

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

Menu prices are not inclusive of gratuity. The amount of gratuity can be decided upon your appreciation and may be paid in cash to the service manager on spot. Gratuity will not be incorporated into the invoice.

Yemek alan tüm gruplar toplantı salonunu 1 saat ücretsiz olarak kullanabilecektir. Salon kullanım hakkı müsaitliğe göre teyide bağlı olacaktır. Özel Salon kapasitesi 24 kişidir.

All groups receiving the set menu service will be able to use the private meeting room with no charge within a time limit of an hour. The employment of the meeting room is subject to confirmation of its availability at the time.

Kesin rezervasyonlarda %30 ön ödeme olarak alınacak olup, bakiye davet günü kapatılacaktır.

Upon confirmation of the reservation, a %30 advance payment is to be received. The rest of the payment will be required to be paid on the day of the organization.

KDV oranlarında olabilecek değişiklikler fiyatlara yansıtılacaktır.

Any possible increase of taxation promoted by regulations will be reflected into the prices likewise.

**Yaz menülerimiz 21 Nisan 2018 ile 25 Kasım 2018 ile tarihleri arasında geçerlidir
Summer group menus are valid between April 21st, 2018 and Nov. 25th, 2018.**

Asitane Restaurant olarak damaklara layık olabilmek için menülerimizi mevsimsel ve taze ürünlerle hazırlıyoruz, elimizde olmayan bir şekilde, değişen mevsim koşulları sebebiyle taze ve kaliteli ürünlerin bulunamaması durumunda menü içerisinde değişiklik yapma hakkımızı saklı tutarız.

As Asitane Restaurant team, to appeal to the distinguished guests, we use seasonal and fresh ingredients in the preparation of our menus. In cases when fresh ingredients are not obtainable due to unpredictable seasonal changes, we reserve the right to make explainable changes in the menu. Yet, to buy you enough time to confirm these possible changes, we can well predict these and communicate with you in advance.