

İlkbahar 2018

Osmancı'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 ülkelerinin lezzetlerinin harmanlanması sonucunda zenginleşmiş ve sınırları içindeki toprakların yemek kültürleri üzerinde derin izler bırakmıştır. Ancak ne yazık ki bu zengin mutfak, aşçı londalarının yemek ve pişirme bilgilerini meslek sırrı olarak saklama geleneği nedeniyle, basılı dokümanlara geçmemiş ve günümüze 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!



Spring 2018

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 two 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!

—āsitāne—
osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

Çorbalar Soups

1. Badem Çorbası (1539) Almond Soup (1539)

A light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds
18 TL

2. Kestaneli Terine Çorbası (1469)

Kurutulmuş yoğurt, nane ve kestaneli kış çorbası

“Terine” Soup with Chestnuts (1469)

Winter soup with chestnuts, dried yogurt and mint
17 TL

Soğuk İştah Açıclar Cold Appetizers

3. Asitane Lokmaları Asitane Treats

Hums Lokması (1469)

Kuş üzümlü, çam fistıklı ve tarçınlı nohut ezmesi

Ottoman Hums (1469)

Crushed chickpeas lightly pureed with currants, pine nuts and cinnamon

Lor Mahlunu (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 Tarator (1844)

Soğanlı ve Antep fistıklı

Pounded Cucumber “Tarator” (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 with aromatic vegetables and herbs, blended
with lamb brains, served with sour plum extract

27 TL

5. 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

22 TL

6. Karidesli Kalamar Dolması**Stuffed Calamari with Shrimps**

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

32 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

20 TL

8. Patlıcan ve Kabak Bayıldı Tabağı (1864)**“Bayıldı” Platter (1864)**

An assortment of aubergine and zucchini stuued with
caramelized onions and cooked in olive oil

24 TL

Salatalar Salads

9. Nar Eksili ve Cevizli Çoban Salatası**Shepherd's Salad**

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

19 TL

10. İtırılı Bitkilerle Dilber Asideli Yeşil Salata**Fragrant Green Salad**

Green salad with fragrant herbs, served with “dilber” dressing

18 TL

11. Karışık Turşu Tabağı**Pickled Vegetables Platter**

18 TL

Sıcak İştah Açıcları Warm Appetizers

**12. İslî Çerkez Peyniri Izgarası, İstiridye Mantarlı
Grilled "Circassian" Cheese with Oyster Mushrooms**
25 TL

13. Ciğer Köftesi (1695)
Tarçın ve karanfille lezzetlendirilmiş, kızartılmış ciğer köfteleri
Liver "Köfte" (1695)

Fried liver rissoles flavoured with cinnamon and cloves served
with red onions sauteed in pomegranate molasses

25 TL

14. Hassa Böreği
Tulum peyniri, yoğurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu yufka böreği
"Hassa Bourek"

Traditional Turkish "yufka" pastry layered and rolled with "tulum" cheese and
a blend of green olives, walnuts, yoghurt, spring onions and tarragon

19 TL

15. Çevgani Múcver (1898)
Pirinçli ve soğanlı kıyma mükveri
"Çevgani Múcver" (1898)

Deep fried patties of minced meat, rice and chopped onions blend
24 TL

16. Ispanaklı Piruhi (1844)
İspanak, soğan ve tulum peyniri ile doldurulmuş el açması piruhi
"Piruhi" (1844)

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

24 TL

17. Kuyruklu Tatar Böreği (1898)
Süzme yoğurt yatağında el açması yufka ile
kıymalı ve soğanlı kızartma börek
"Tatar" Pastry (1898)

Fried phyllo pastry with meat and onions filling,
served on a bed of strained yoghurt

22 TL

Ana Yemekler Main Courses

18. Gömlek Kebabı (1764)

Kuzu gömlek zarında; kişniş tohumu, kimyon, çam fıstığı 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

58 TL

19. Dana Külbastısı (1844)

Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri

Veal “Külbasti” (1844)

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

59 TL

20. Mahmudiyye (1539)

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

“Mahmudiyye” (1539)

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

42 TL

21. Kıyama Püryani Yufkada (1764)

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

Savoury Meat Patties (1764)

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

45 TL

22. Kavun Dolması (1539)

Dana ve kuzu eti, pirinç, baharatlar, badem, dolmalık fistık 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

57 TL

23. Kırmızı Tavuk Kebabı (1764)

Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları.
Kırmızı Lahana turşusu ve sotelenmiş pazı yaprakları ile servis edilir

“Kırmızı” Chicken Kebab (1764)

Grilled chicken fillets served on vinegar sauteed onions and served with pickled red cabbage and sauteed chard leaves

44 TL

24. Kaz Kebabı (1539)

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

Goose Kebab (1539)

Slowly roasted "Çankırı" goose served on a bed of almond pilaf
in crunchy Turkish "Yufka"

60 TL

25. Semüz Oğlak Kebabı (XV.y.y.)

Fırında tandır usulü pişirilmiş süt oglak kebabı. İç pilavl ile

Baby Goat Kebab (XV c.)

Oven roasted baby goat kebab served with fragrant rice pilaf with herbs

62 TL

26. Mutancana (1539)

Kayısı, Rezaki üzümü ve bademle kışık ateşte pişirilmiş kuzu yahnisi

"Mutanjene" (1539)

Lamb stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds

50 TL

27. Borani-i Hassa (XV. y.y.) (Vejeteryan)

Soğan, yumurta, pirinç ve sarımsaklı yoğurtlu, ıspanak yemeği

Borani-i Hassa (XV. c.) (Vegetarian)

Spinach cooked with onions, eggs and rice, dressed with garlic yogurt

38 TL

28. Tuffahiye - Elma Dolması (XV. y.y.) (Vejeteryan)

Bulgur, kereviz sapı ve soğan ile doldurularak fırınlanmış elma dolması.

Zencefilli elma asideinde pişmiş arpacak soğanı ile servis edilir

"Tuffahiye" Stuffed Apple (XV c.) (Vegetarian)

Baked apple stuffed with a blend of cracked wheat, celery and onions.

Served with shallots cooked in ginger apple sauce

38 TL

29. Uskumru Dolması (1844)

Kuşüzümü, çam fıstığı ve baharatlarla doldurulmuş, kızartma uskumru dolması

Mackarel "Dolma" (1844)

Breaded and fried whole mackerel stuffed with currants, pine nuts, and herbs

47 TL

30. Levrek Biryani (XV. y.y.)

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 a saffron
and rose water dressing

49 TL

Tatlılar Desserts

31. Taş Kadayıfı (1828)

Portakal şerbetli ve sütlü yassı kadayıf

Rock "Kadayıf" (1828)

Fried flat pancakes soaked in light orange syrup and milk

19 TL

32. Saraydan Helva Tabağı Halva Platter from The Palace

Bal Helvası (XV. y.y.)

Bal, Antep fıstığı ve haşhaşlı un helvası

Honey Halva (XV. c.)

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

Levzine (1539)

Badem helvası

Levzine (1539)

Almond halva

Helva-i Hakani

Nışasta Helvası

Helva - i Hakani

Starch Halva

22 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 fruits in a light rose water syrup

18 TL

34. Sembuse (1650)

Misk, ceviz ve bademli tatlı

"Sembuse" (1650)

Walnut and almond dessert with musk

21 TL

35. Südlü Zerde (1539)

Safran ve balla lezzetlendirilmiş sütlü zerde

"Südlü Zerde" (1539)

Milk pudding flavoured with saffron and honey

18 TL

27.
yıl



—āsitāne—

osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

(212) 635 7997

asitanerestaurant.com

asitanerestaurant



asitaneistanbul



asitanerestaurant