Yaz 2018
Osmanlı'nın Lezzet Mirası

Osmanlı Mutfağı, gizli kalmış bir hazine, 600 yıl boyunca yaşamış dev bir imparatorluğun lezzet mirası. Orta Asya, Anadolu, Orta Doğu ve Balkan ülkeleri lezzetlerinin harmanlanması sonucunda zenginleşmiş ve sınırları içindeki toprakların yemek kültürleri üzerinde derin izler bırakmıştır. Ancak ne yazık ki bu zengin mutfak, aşçı loncalarının yemek ve pişirme bilgilerini meslek sırrı olarak saklama geleneği nedeniyle, basılı dokümanlara geçememiş ve günümüze hakkıyla 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!

Summer 2018
Ottoman Heritage
Delicacies from the Palace

Ottoman cuisine is a buried treasure, the heritage of a great empire which lasted for 600 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 and 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

(212) 635 7997 asitanerestaurant.com asitanerestaurant asitaneistanbul asitanerestaurant

Çorbalar Soups

1. Badem Çorbası (1539)
Almond Soup (1539)
Light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds
18 TL

2. Toyga Aşı (XIV. yy.)
Yarma buğday ve nohutlu yoğurt çorbası. Soğuk servis edilir
Toyga Aşı (XIV. c.)
Yoghurt soup with cracked wheat and chickpeas. Served cold
18 TL

Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

3. Asitane Lokmaları
Asitane Treats

Hums Lokması (1469)
Kuş üzümlü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi
Ottoman Hums (1469)
Crushed chickpeas lightly pureed with currants, pine nuts and cinnamon

Lor Mahlutu (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 Salatası (1844)
Soğanlı ve Antep fıstıklı
Pounded Cucumber Salad (1844)
With onions and pictachios
26 TL

4. Karidesli Kalamar Dolması
Stuffed Calamari with Shrimps
Oven baked whole calamari, stuffed with blend of rice, pine nuts and
currants; flavoured with cinnamon and fresh mint
32 TL

5. 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 brain, served with sour black plum extract
27 TL

6. 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
22 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 stuffed with
caramelized onions and cooked in olive oil
24 TL

Salatalar Salads

9. Nar Ekşili ve Cevizli Çoban Salatası
Shepherd's Salad
Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, crushed walnuts and herbs
with a pomegranate dressing
20 TL

10. Tulum Peynirli Roka Salatası
Rocket Salad with "Tulum" Cheese
21 TL

11. Yoğurtlu Semizotu Salatası
Purslane Salad with Yoghurt
20 TL

Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

12. İsli Çerkez Peyniri Izgarası, İstiridye Mantarlı
Grilled "Circassian" Cheese with Oyster Mushrooms
28 TL

13. Gömlek Kebabı (1764)
Gömlek zarında; kişniş tohumu, kimyon, çam fıstığı ve nane ile tatlandırılmış, kuzu ve dana etinden ızgara köfte kebabı
"Fatty Apron" Kebab (1764)
Minced lamb and beef blended with coriander seeds, cumin, pine nuts and mint, wrapped in caulfat and grilled on mild charcoal fire
30 TL

14. Taze Fasulya Micmeri (1898)
Itırlı bitkiler ve yenibahar ile tatlandırılmış, taratorlu çalı fasulyesi mücveri
Green Bean Fritters (1898)
Lightly fried green bean eggy fritters flavoured with herbs and a touch of allspice, served with tarator sauce
22 TL

15. Tulum Peynirli ve Cevizli Köz Bazincan
Chargrilled Eggplant with "Tulum" Cheese and Walnuts
20 TL

16. Sirkeli ve Tahinli Balık Kavurma (XV. yy.)
Seasonal Fish Sautéed in Vinegar and Tahini (XV. c.)
32TL

17. Dalak Dolması (1924)
Taze soğan, pirinç, dereotu ve çam fıstığıyla doldurulmuş kızartma kuzu dalağı dolması
Stuffed Spleen (1924)
Lamb spleen stuffed with dill, pine nuts, spring onions and rice braised and deep fried on order
28 TL

Hamur İşleri ve Pilavlar Rice and Pastry

18. Patlıcanlı Piruhi (1844)
Patlıcan, soğan ve tulum peyniri ile doldurulmuş el açması piruhi
Eggplant "Piruhi" (1844)
Home made pasta parcels, stuffed with eggplant, onions, and crumbly 'tulum' cheese
24 TL

Fiyatlarımız TL'dır ve KDV dahildir / All prices are in Turkish Liras and VAT included

19. 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 and served with honey
24 TL

20. Kuskus (1910)
Ceviz, pul biber ve maydanozla tereyağında çevrilmiş geleneksel "Maraş" kuskusu
Couscous (1910)
Traditional "Maraş" couscous, butter sauteed with walnuts,
red pepper flakes and parsley
22 TL

21. Dane-i Sarı (1539)
Nohut ve safranlı pilav
Dane-i Sarı (1539)
Saffron rice pilaf with chickpeas
18 TL

22. Reştiyye (1539)
Tulum peyniri, ceviz, maydanoz ve kırmızı biberli açma eriste
"Restiyye" (1539)
Homemade at noodles 'a La Turca' sprinkled with 'Tulum' cheese,
crushed walnuts and parsley
24TL

Ana Yemekler Main Courses

23. Dana Külbastısı (1844)
Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri
Veal "Külbastı" (1844)
Grilled veal fillets seasoned with tarragon, bay leaves, and black pepper
59 TL

24. Levrek Biryan (XV. yy.)
Ceviz ve baharat içli, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek
Sea Bass "Biryan" (XV. c.)
Roasted whole sea bass stuffed with walnuts and spices,
served with saffron and rose water dressing
49 TL

25. Mahmudiyye (1539)
Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki üzümlü ve bademli piliç yahnisi
"Mahmudiyye" (1539)
Cinnamon and clove flavoured chicken stew cooked with apricots,
Rezaki raisins and almonds
42 TL

26. Sebzeli Bohça Kebabı (Vejetaryen)
Yaz sebzelerinden fırın kebabı
Vegetable "Bohça" Kebab (Vegetarian)
Oven baked summer vegetables kebab
35 TL

Fiyatlarımız TL'dır ve KDV dahildir / All prices are in Turkish Liras and VAT included

27. Kuzu Kol Tandır, İç Pilavlı
Roasted Leg of Lamb
Served with herbed rice pilaf flavoured with currants and pine nuts
58 TL

28. Mutancana (1539)
Kayısı, Rezaki üzümü ve bademle kısık ateşte pişirilmiş kuzu yahnisi
"Mutanjene" (1539)
Lamb stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds
50 TL

29. "Kirde" Kebap (XIX. yy.)
Kıtır yufka ve yoğurt üzerinde, domates ve biberli kuzu kavurma
"Kirde" Kebap (XIX. c.)
Sauteed diced lamb, tomatoes and green pepper
on flat bread croutons, served with yoghurt
46 TL

30. 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 blend of minced meat, rice, herbs, almonds,
currants; and baked in the oven
57 TL

31. Kıyma Püryani Yufkada (1764)
Anason, tarçın ve Antep fıstığı ile lezzetlendirilmiş kuzu ve dana etinden köfte
Savoury Meat Patties (1764)
Minced lamb and veal patties flavoured with anise, cinnamon and
pistachios; wrapped in phyllo dough and grilled
46 TL

32. Kırma Tavuk Kebabı (1764)
Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları.
Kırmızı lahana turşusu ile servis edilir
"Kırma" Chicken Kebab (1764)
Grilled chicken fillets served on vinegar sauteed onions and pickled red cabbage
44 TL

33. Kişnişli Som Balığı Külbastısı (1862)
Grilled Salmon "Külbastı" with Coriander (1862)
48 TL

34. Tuffahiye - Elma Dolması (XV. yy.) (Vejetaryen)
Bulgur, kereviz sapı ve soğan ile doldurularak fırınlanmış elma dolması.
Zencefilli elma asidesinde pişmiş arpacık soğanı ile servis edilir
"Tuffahiye" Stuffed Apple (XV. c.) (Vegetarian)
Baked apple stuffed with blend of cracked wheat, celery and onions;
served with shallots cooked in gingery apple sauce
38 TL

Tatlılar Desserts

35. Osmanlı Helvaları
Ottoman Halvas

Bal Helvası (XV. yy.)
Bal, Antep fıstığı ve haşhaşlı un helvası
Honey Halva (XV. c.)
Roasted flour halva flavoured with honey, "Antep" pistachios and poppy seeds

Levzine (1539)
Badem helvası
Levzine (1539)
Almond halva

Me'muniyye (XVI. yy.)
Pirinç unundan güllü helva
"Me'muniyye" (XVI. c.)
Halva of ground rice with rose water
24 TL

36. 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 fruit in a light rose water syrup
22 TL

37. Şeftalili Ka'a
Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir
Peach "Ka'a"
Cinnamon flavoured walnut pastry topped with baked peach slices and ice cream
22 TL

38. Zırva
Üzüm pekmezli yazlık aşure
"Zırva"
Noah's Pudding with grape molasses
19TL

39. Vişneli Ekmek (1844)
Dondurma ile servis edilir
Bread Dessert with Sour Cherries (1844)
Served with ice cream
20 TL

Fiyatlarımız TL'dır ve KDV dahildir / All prices are in Turkish Liras and VAT included

27 yıl



āsitāne

osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

(212) 635 7997 asitanerestaurant.com asitanerestaurant asitaneistanbul asitanerestaurant