

# 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!

—āsītāne—  
osmanlı saray mutfağı  
fine ottoman cuisine

# 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 pistachios

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. İslî 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)**  
İtirli bitkiler ve yenibahar ile tatlandırılmış, taratorlu çalı fasulyesi m cveri  
**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 K z Bazincan**  
**Chargrilled Eggplant with "Tulum" Cheese and Walnuts**  
**20 TL**

**16. Sirkeli ve Tahinli Balık Kavurma (XV. yy.)**  
**Seasonal Fish Saut ed 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**

### 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 Biryani (XV. yy.)

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 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

**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 Püryanı 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. Kıyma Tavuk Kebabı (1764)**

Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları.  
Kırmızı lahana turşusu ile servis edilir  
**"Kırma" Chicken Kebab (1764)**  
Grilled chicken filets 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



27.  
yıl



—āsītāne—  
osmanlı saray mutfağı  
fine ottoman cuisine

(212) 635 7997

[asitanerestaurant.com](http://asitanerestaurant.com)



asitanerestaurant



asitaneistanbul



asitanerestaurant