

2018 - 2019 Kış Grup Menüleri

2018-2019 Winter Group Menus



Asitane Restaurant'ın geniş ve konforlu salonlarında, asırlar önce Osmanlı sultanlarının sofralarına servis edilmiş özel tatları keşfedebilirsiniz. Menüümüzü 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.

**Kış Grup Menu 1 - Chora**  
**Winter Group Menu 1 - Chora**

**Corba / Soup**

**Yoğurtlu Tutmaç Çorbası**  
**Yogurt Soup**  
*Yogurt soup with croutons*

**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**

**Mahmudiyye, Dane-i Sarı ile**  
Badem, kayısı, rezaki üzümü, bal, tarçın ve limon suyu ile tatlandırılmış, güveçte pişirilmiş piliç yahnisi.  
Safranlı pilav ile servis edilir.  
**“Mahmudiyye” (1539) with Saffron Pilaf**  
*Stewed chicken flavoured with cinnamon, cloves and apricots garnished with Rezaki raisins and almonds.  
Served with Saffron “Pilaf”*

**Tatlı / Dessert**

**Saray Usulü Sütü Zerde, Dondurmalı (1539)**  
**Saffron Milk Pudding with Ice Cream (1539)**

**Çay / Kahve**  
**Tea / Coffee**



**Kış Grup Menü 2 - Dersaadet**  
**Winter Group Menu 2 - Dersaadet**

**Corba / Soup**

**Kestaneli Terine Çorbası (1469)**

Kurutulmuş yoğurt, nane ve kestaneli kış çorbası

***“Terine” Soup with Chestnuts (1469)***

*Winter soup with chestnuts, dried yogurt and mint*

*Creamed broad beans, seasoned with dill and served with a drizzle of olive oil*

**Soğuk Başlangıç / Cold Appetiser**

**Lahana Sarması, Kestaneli (1844)**

***Cabbage Rolls with Chestnuts (1844)***

**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 iç bakla ezmesi

**Fava**

*Creamed broad beans, seasoned with dill and served with a drizzle of olive oil*

**Ana Yemek / Main Course**

**Pekmezli Ayva Dolması (1539)**

Zırh ile kıyılmış kuzu eti, pirinç ve baharatlar ile

***Stuffed Quince (1539)***

*Oven baked quince stuffed with minced lamb, veal, rice, pine nuts, and currants*

**Tatlı / Dessert**

**Levzine (1539)**

*Badem helvası*

**Levzine (1539)**

*Almond halva*

**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*

**Çay / Kahve**

**Tea / Coffee**



**Kış Grup Menu 3 – Hassa**  
**Winter Group Menu 3 - Hassa**

**Corba / Soup**

**Badem Çorbası (1539)**

***Almond Soup (1539)***

*A light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranates*

**Soğuk Başlangıç Tabağı / Cold Appetiser Platter**

**Dövme Hıyar Taratoru (1844)**

*Soganlı ve Antep fıstıklı*

***Pounded Cucumber Blend (1844)***

*With onions and pistachios*

**Hums Lokması (1469,1471)**

*Kuş üzümü ve tarçınla hazırlanmış nohut ezmesi*

***Ottoman Hummus (1469,1471)***

*Crushed chickpeas, lightly pureed with currants and cinnamon powder*

**Lor Mahlûtu (1898)**

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

***“Lor” Cheese Salad (1898)***

*Mixed with scallions, parsley, green peppers and tomatoes, seasoned with rosemary and paprika*

**Kalamar Dolması, Karidesli**

***Stuffed Calamari with Shrimps***

**Sıcak Başlangıç / Hot Starter**

**Ispanaklı Piruhi (1844)**

*Ispanak, soğan ve tulum peyniri ile doldurulmuş ve elde açılmış piruhi*

***Spinach “Piruhi” (1844)***

*Home made pasta parcels, stuffed with spinach, onions,  
and crumbly goat cheese*

**Ana Yemek / Main Course**

**Izgara Kuşbaşı Kebabı, Keşkekli (XVIII. Yüzyıl)**

*Buğdaylı ve fasulyeli keşkek üzerinde, defneyaprağı ve taze baharatlarla marine edilmiş ızgara kuzu kuşbaşı kebabı.*

***Grilled Lamb Skewers with Traditional “Keshkek” (XVIII. Century)***

*Grilled lamb skewers marinated with bay leaves and fresh herbs, served on a bed of pounded wheat and haricot beans cooked with onions.*

**Tatlı / Dessert**

**Meyvalı Taş Kadayıfı (1828)**

*Portakal şerbetli ve sütlü yassı kadayıf*

***Rock “Kadayıf” with Fruits (1828)***

*Fried flat pancakes soaked in light orange syrup and milk*

**Çay / Kahve**  
**Tea / Coffee**

