

Mahbub ve Mahbubeler Menüsü

14 Şubat Sevgililer Günü'nde Asitane Restaurant'ta



The Lovers And Beloveds Menu

Valentine's Day Dinner

—āsītāne—
osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine



Mahub ve Mahubeler Menüsü

Çorba

İskorpit Balığı Çorbası (1539)

Soğuk Girişler

Karidye Pilakisi (XV. y.y.)

Karides, havuç, soğan, sarımsak ve sirkeli zeytinyağlı pilaki

Gerdaniyye

Sebze ve baharatlarla lezzetlendirilmiş kuzu gerdan sarması, Siyah erik asidesiyle

Hums Lokması (1469)

Kuş üzümlü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi

***Kadeh Sultaniye-Emir**

Sıcak Giriş

İstiridye Külbastısı (1844)

Ana Yemek Seçenekleri

Pekmezli Ayva Dolması (1539)

Zırhla kıyılmış kuzu ve dana kıyması, pirinç, baharlı bitkiler, çam fıstığı,

kuş üzümü ve pekmezli fırında ayva dolması

*** Kadeh Kalecik Karası**

veya

Kaz Kebabı (1539)

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

*** Kadeh Öküzgözü**

Tatlılar

Levzine (1539)

Badem helvası

Sembuse (1650)

Misk, ceviz, badem ve tarçınlı tatlı

*** Kadeh Safır Misket**

Bu özel akşamda size Keman ve Kanun ile icra edilecek aşk şarkıları eşlik edecektir.

Menü fiyatı 2 kişi şaraplar dahil 420 TL'dir





The Lovers and The Beloveds Menu

Soup

Scorpion Fish Soup (1539)

Cold Appetizers

Shrimp Pilaki (XV. century)

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

Gerdaniyye

Lamb chuck slowly braised with aromatic vegetables and herbs,
blended with lamb brains, served with sour black plum extract

Ottoman Hums (1469)

Crushed chickpeas lightly pureed with currants, pine nuts and cinnamon

** Wine by the glass /Sultaniye-Emir*

Warm Appetizer

Oysters with Melted Local Cheese Topping (1844)

Main Course Selections

Stuffed Quince (1539)

Baked quince stuffed with a blend of minced lamb and beef, rice, aromatic herbs,
pine nuts, currants and flavoured with grape molasses

** Wine by the glass – Kalecik Karası*

or

Goose Kebab (1539)

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

**Wine by the glass – Öküzgözü*

Desserts

Levzine (1539)

Almond halva

“Sembuse” (1650)

Walnut and almond dessert with musk

** Wine by the glass – Safir*

On this special evening, love songs of the Ottoman Period
will be played live with the “Ud”, the Turkish stringed instrument

The price, including the wines, is 420 TL for the couple.

