

28.

yil

āsītāne

osmanlı saray mutfağı



# Zadegan İftarı

6 Mayıs - 3 Haziran 2019

(212) 635 7997

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



[asitanerestaurant](https://www.facebook.com/asitanerestaurant)



[asitaneistanbul](https://twitter.com/asitaneistanbul)



[asitanerestaurant](https://www.instagram.com/asitanerestaurant)

# Asitane Zadegan İftarı

5 Mayıs - 3 Haziran 2019



"Mahyaların solmayan ışıklarının gölgesinde kurulan uzun sofraların, sofraların baş köselerinde oturan dedelerin, taş fırının sırasında sabırla bekleyen çocukların, sımsıcak pidenin ucundan koparılan ilk lokmanın, mahalle meydanlarında kurulan Hacivat Karagöz perdelerinin, bir yudum su ve bir zeytin ile başlayan samimi ziyafetlerin ve gün doğumundan gün batımına uzanan uzun saatlerin habercisidir Ramazan.

Osmanlı mutfağının unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerini saray aşçılarının arşivlere geçmiş tarifleriyle yeniden canlandıran Asitane Restaurant, her yıl olduğu gibi bu yıl da Ramazan Ayı'nın geleneklerini yaşatmaya devam ediyor. Osmanlı aşçılık sanatının en nadide örneklerine bu kutsal ayın bereketini eklediğimiz Ramazan sofralarımız iftariyeliklerle, çorbalarla, böreklerle ve şerbetlerle zenginleşiyor. Sizi de Kariye'nin huzurlu gölgesinde aileniz, dostlarınız ve sevdiklerinizle beraber bu zenginliği bizimle paylaşmaya davet ediyoruz. "

Afiyet şeker olsun.

—āsītāne—  
osmanlı saray mutfağı



# Asitane Zadegan İftarı

5 Mayıs - 3 Haziran 2019

## İftar Kahvaltısı

Medine Hurması, Dil Peyniri, Sepet Peyniri, Havyarlı Yumurta, Gün Kuru Kayısı, Rumeli Balı, Kiraz Domates, Cevizli Sucuk, Simit, Limonlu Kurabiye, Asitane Reçelleri, Kalamata Zeytin, Kıрма Yeşil Zeytin, Çengelköy Salatalığı

## Çorba

Bademli ve Terbiyeli Tavuk Çorbası

## Soğuk Girişler

Vişneli Yalancı Sarma (1844), Zeytinyağlı Enginar, Piyazlı Fasulye Favası, Lor Mahlûtu (1898)

## Sıcak Girişler ve Börekler

Semizotlu ve Lor Peynirli Tepsi Böreği, Etlî Piruhi (1844)

## Seçmeli Ana Yemekler

Kırma Tavuk Kebabı (1764)

veya

Kayısı Asidesinde Dana Külbastısı (1844), Ekşi Aş ile  
veya

Kuzu Kol Tandır, Firik Pilavlı

## Tatlı

Nar Paluzeli Muhallebi  
Südlü Zerde (1539)

## Hoşablar

Karışık Meyvelerden

## Şerbetler

Demirhindi, Nar Çiçeği

## Meşrubat / Çay / Kahve

Meşrubatlar, Ayran, Çay, Türk Kahvesi, Filtre Kahve

185 TL Kişi Başı (KDV dahil)

—āsītāne—

osmanlı saray mutfağı

