



“Özel bir Őef ailesi”

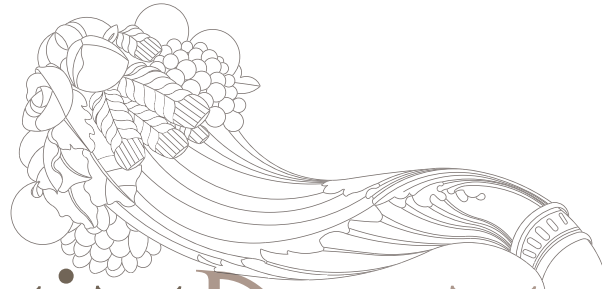
25 yılı aŐkın s¼redir lezzetli yemekler ¼retiyoruz.
Sizleri tarihi yolculuđumuza ¼ıkmaya ve
bir Sultana yakıŐan men¼n¼n
ayrıcalıklı lezzetini yaŐamaya davet ediyoruz.



Necati Yılmaz
Yönetici Őef



Yavaş pişmiş etler, antik tahıllar ve zamana meydan okuyan aromatik baharatlarla donatılmış yemeklerimizin her lokması, Anadolu mutfak sanatının köklerine bir yolculuk sunuyor.



HİTİT MUTFAĞI

“Ekmeği yiyeceksin, suyu da içeceksin.” I. Hattuşili
3000 Yıllık tabletlerden günümüze kalan Hitit lezzetleri...

Limitli Rezervasyon Perşembe & Cuma 19:30 - 21:45

SICAK HİBİSKUS ŞERBETİ

Hibiskus çiçekleri ılık suda bir kaç saat bekletilir ve ilk suyu süzülür. İçerisine tarçın, karanfil, limon tuzu ve şeker konularak kısık ateşte demlenir. Demini alan çiçekler süzülür ve sıcak olarak servis verilir.

HATTUŞA ÇORBASI

Yöreye özgü süt tarhanası, koyun eti, tuz uzun süre kısık ateşte pişirilir. Üzerine tereyağı, kimyon, kekik, adaçayı, hardal, nane gibi baharatlar, yeşil soğan ve sarımsak dökülür. Süt tarhanası bütün kuru buğdayın süt ile pişirilip kırıkması ile elde edilir.

HAPENA

İnce dilimlenmiş az yağlı kuzu gerdanları, kaya tuzu ile yoğrulur ve kuzu taş fırında uzun saat biryan usulüncü pişirilir. Kemiklerinden ayrılacak kadar yumuşayan etler kemik içindeki ilik, haşlanmış kuzu beyni, kekik ve karabiber ile tatlandırılarak ekşi erik sosu ile servis edilir.

ERİK EKŞİLİ KIRAZ YAPRAĞI SARMASI

Kırma bulgur, köftelik bulgur, un ve tuz kullanılarak iç harcı yapılır. Sıcak suda bekletilen Kiraz yaprakları tuzundan ayrıştırılır ve ince bir şekilde sarılıp tencerede pişirilir. İç malzemesi sarılan Kiraz yaprakları, süzme yoğurt, un ve su kaynatılır; içerisine az tuz ve erik ekşisi konulur. Servis esnasında yoğurt üzerine karamelize soğan ve erik ekşisi sosu ilave edilir.

KARİYE TUZLAMASI

Taze kuzu ciğeri ve kuzu yüreğinin ince zarı çıkarılır ve kaya tuzu ve sumak ile yoğrulur. İnce dilimlenen ciğer ve yürek tere yağda kuru soğan, yeşil soğan ve baharatlar ile pişirilerek ekmeğin arasına da servis edilecek.

KİSTANZİYE

Kuzu küşleme, nar ekşisi, biber salçası ve yağ ile soslanarak marine edilir. Küp küp kesilen etler orta ateşte pişirilir. Taneli dijon hardal ve karabiber, mavi haşhaş, vişne, vişne suyu, bal, zeytinyağı, anason çekirdeği sos ile servis edilir.

İSKİLİP DOLMA

Beş saat pişirilen dana eti, kazan içerisinde, Hitit bölgesinde (Çorum) yetişen pirinç, özel bir beze konularak ve ağzı hamur ile mühürlenerek yaklaşık 3 saat kadar daha pişirilir. Pilav haline gelmiş pirincin üzerine pişen et tiftiklenerek servise verilir.

MALAK TATLISI

Bölgenin buğdayından öğütülmüş un, tereyağında kavrulur üzerine sıcak su dökülür ve muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Üzerine tereyağında eritilmiş pekmez dökülür ve ceviz serpilerek servis edilir.

NINDA.LAL (BALLI EKMEK)

Ekşi mayalı tam buğday unundan yapılmış ekmeğin hamuruna bal ilave edilir ve piştikten sonra sıcakken üzerine bal dökülür.

Hititçe bir deyim ile kapanış yapalım **Aşşu Adatar. “Dilimizin tadı hiç eksik olmasın.”**

Kişi Başı 4.200 ₺

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Servis elemanlarımızdan bilgi alabilirsiniz.
"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."



Sultan Menüsü

Akşam Tadım Menüsü

18:00 & 22:30

Büyük bir İmparatorluk zengin bir saray, Sarayda yaşayan padişahlar, sultanlar, şehzadeler, vezirler, cariyeler, valideler, lalalar ve bu büyük aileyi ziyarete gelen yabancı devlet adamları için sunulan özel lezzet çeşnileri.

SOĞUK SERPME MEZELER

Nohut Ezmesi

Özel koçbaşı cinsinden nohut ezmesi, tahin, tarçınlı Humus.

Vişneli Yaprak Sarma

1844 yılı Mehmet Kamilin Aşçıların Sığınağı isimli kitabından.

Muammara

Ceviz, biber salçası, ekme içi ve baharatlarla hazırlanmış yöresel meze.

Babaganuş

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağıyla harmanlanmış közlenmiş patlıcan.

Acılı Ezme

Kırmızıbiber, sarımsak, salatalık, biber salçası, zeytinyağı ve baharatlarla tatlandırılmış ezme.

Fette

Tahin, süzme yoğurt, sarımsak, nohut, yer fıstığı, kimyon ile kavrulmuş nohut.

Tabbule

(Kişisayısına göre ortaya servis edilir.)

ARA SICAKLAR

Ballı Gemici Böreği

Orta Asya Özbek Mutfağından Osmanlı Saraylarına kadar girmiş eşsiz bir lezzet.

Tuzlu peynir, kaşar, peyniri, beyaz peynir, sepet peyniri, yöresel peynirler ve balın müthiş uyumu.

Deniz Mahsüllü Piruhi (Mantı)

15yy Yemekleri - Muhammed bin Mahmud Şirvani. Hamur ve yufka ile yapılan yemekler Orta Asya Türk mutfağından Osmanlı Saraylarına taşınmıştır.

ANA YEMEKLER

Kaz Kebabı

Kanuni Sultan Süleyman'ın mutfağına özel 1539 yılı bir ziyafet defterinden alınmış Osmanlı Saray Reçetesi.

Ali Nazik Kebabı

Susam yağı ile kavrulmuş patlıcan macunu üstüne sadeyağ ve tere yağ ile pişirilmiş kuşbaşı kuzu eti ve yoğurt. Rivayete göre Yavuz Sultan Selim Antep'e geldiğinde büyük bir karşılama şöleni düzenlenmiş ve Sultana bu özel yemek sunulmuştur.

Mevsim Meyvelerinden Günlük Hoşaf veya Komposto

Farsça tatlı su anlamına gelen hoşaf sindirimi, rahatlatmak mideye hoşnutluk katmak için Osmanlı saraylarında bolca tüketilmiştir.

TATLI

Katmer

Baklava yufkasında bol yeşil fıstık, kaymak ve tereyağlı Türk tatlısı. Yanında dondurma.

Kişi Başı 3.750 ₺

Servis bütünlüğü için masada bulunan konukların tamamı sipariş vermelidir.





Mercimek Çorbası 425 ₺

Mercimek çorbası, yanına bir dilim limon, üzerine tereyağlı hafif acı sos ile servis edilir. Laktoz / Gluten içerir.



2025 Onur Belgelerimiz...

Çorbalar



Vişneli Tarhana Çorbası 445 ₺

Vişne ekşisi ile tatlandırılmış yoğurtlu ve baharatlı meyve çorbası. Gluten içerir.

Tarhana, 16. yy başında Osmanlı Padişahı Yavuz Sultan Selim Han döneminde Mısır seferi öncesi Saray reçetelerine girmiştir.

Soğuk Başlangıçlar

(1469), Semih Tezcan'ın "Bir Ziyafet Defteri" Kitabından



Vişneli Yaprak Sarma 455 ₺

Üzüm yapraklarına sarılmış pirinç, kimyon, tarçın, zencefil, kuş üzümü, dolmalık fıstık, vişne taneleri ile tatlandırılmış. Kuruyemiş içerir.



Nohut Ezmesi 320 ₺

Özel koçbaşı cinsinden nohut ezmesi, tahin, limon, sarımsak, karabiber, kuş üzümlü ve tarçınlı humus. Susam içerir.



Kekikli Kuzu Gerdan 485 ₺

Arpacık soğanı, kuru erik, kuru kayısı, pekmez ve biberiye ile haşlanmış kuzu gerdanı.

1844 yılı Mehmet Kamil'in Melce'üt-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) isimli Kitabından

Marianna Yerassimos - 500 yıllık Osmanlı Mutfağı Kitabından

"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.



Mutabbal 320 ₺

Tahin, süzme yoğurt, sarımsak, limon suyu ve közlenmiş patlıcan püresi.
Laktoz içerir.

Süheyl Ünver
Fatih Sultan Mehmet Devri
Yemekleri Kitabından Saray tarifi

Soğuk Başlangıçlar



Serpme Karışık Meze 1.480 ₺

Aynı anda farklı lezzetleri tadabileceğiniz servisinde en az beş çeşit taze mezenin olduğu tadım tabağıdır.
Laktoz / Gluten / Kuruyemiş içerir.



Babaganuş 320 ₺

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağıyla harmanlanmış közlenmiş patlıcan.
Laktoz içerir.



Muammara 350 ₺

Ceviz, biber salçası, ekmek içi ve baharatlarla hazırlanmış yöresel meze.
Gluten içerir.



Acılı Ezme 320 ₺

Kırmızı biber, soğan, sarımsak, salatalık, biber salçası, zeytinyağı ve baharatlarla tatlandırılmış.

"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Sıcak Başlangıçlar



Izgara Ahtapot 1.350 ₺

Patlıcan püresi yatağında ahtapot kolu.

Laktoz / Gluten / Yumuşakça İçerir.

Sarımsak Soslu

Karides Güveç 1.100 ₺

Bol sarımsak, arpacık soğanı ve maydanozlu karides.

Kabuklu Deniz Ürünü / Laktoz İçerir.



Kuru Patlıcan Dolması 490 ₺

İnce yağlı dana kıyması, biber salçası, biberiye çeşitli baharatlar ile doldurulmuş patlıcan dolması.

Ilık yoğurt eşliğinde servis edilir.
Gluten ve Laktoz İçerir.



Arefe Köftesi 450 ₺

Kıyma, badem, antep fıstığı, kuş üzümü, biberiye ve çeşitli baharatlar ile doldurulmuş içli köfte.
Gluten ve Laktoz İçerir.



Ballı Gemici Böreği 720 ₺

Karışık Türk peynirlerinden el açması yufkaya sarılmış bal ve kuş üzümü ile servis edilen kızartma böreği.
Kuruyemiş, Gluten ve Laktoz İçerir.

"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.



Salatalar

DERALIYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

Tabbule

Tabbule 495 ₺

İnce doğranmış maydanoz, nane, yeşil soğan, ince bulgur ve nar taneleri ile harmanlanmış zeytinyağı ve limon suyu ile servis edilen Orta doğu salatası.
Gluten içerir.



Nar Taneli Rokalı Karides Salatası

Nar Taneli Rokalı Karides Salatası 890 ₺

Tereyağında sotelenmiş karides, roka vişne veya nar taneleri ile servis edilir.
Kabuklu Deniz Ürünü / Laktöz İçerir.

Nar Ekşili Çoban Salatası

Nar Ekşili Çoban Salatası 440 ₺

Domates, salatalık, yeşil biber ve nar ekşili soslu mevsim salatası.



"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Saray Mutfağından Ana Yemekler



Kuzu İncik 1.720 ₺

Köz patlıcan beğendi yatağında servis edilerek tarçın ve tane karabiber ile tatlandırılmış kuzu incik. Gluten ve Laktoz İçerir.

Osmanlı Mutfağının özel yemeklerindedir. Göçebe kültürün yansıması ile Kuzu İncik Saray mutfağında yerini almış bir lezzettir.



Kavun Dolması 1.720 ₺

İnce doğranmış dana eti, pirinç, biberiye, taze kekik, dolmalık fıstık, badem, antep fıstığı ve kuş üzümü ile doldurulup fırınlanmış kavun. Kuruyemiş İçerir.



Elma veya Ayva Dolması 1.250 ₺

Zırhla kıyılmış kuzu ve dana eti, pirinç, çam fıstığı ve kuş üzümü gibi baharatlarla ile hazırlanmış fırında dolma. Kuruyemiş İçerir.

"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.



Kuzu Tandır 1.550 ₺

Taş fırında geleneksel yöntemle pişirilen kuzu koldan baharatlı iç pilavlı kuzu eti. Gluten ve Laktoz İçerir.



Ali Nazik 1.680 ₺

Köz patlıcan ve sarımsaklı yoğurt yatağında kuzu şiş. Laktoz İçerir.



Vişne Soslu Kuzu Tarak (Bir kişilik) 1.720 ₺

Kıvırcık kuzu pizrolası taze kekik, biberiye ve baharatlarla marine edilmiş bütün kuzu pizrola.



Terkib-i Mutancana 1.680 ₺

Bal, sirke, kayısı, kuru incir ve razaki üzümlü, kuzu incikten yapılmış saray yemeği. Kuruyemiş İçerir.

İstanbul'da Fatih ve Süleymanınye İmaretlerinde ve Edirne'de II. Bayezid imaretinde halka sunulurdu.

İki kıtada yaklaşık 623 yıl yaşayan bir imparatorluğun farklı iklim, fauna ve florası ile mutfağının gelişip çeşitlenmesi mümkündür. Çok çeşitli bitki ve yaban hayvan yaşam alanları olan Anadolu'da kurulan Osmanlı Devleti'nin yemek kültürü bakımından zenginliği ve çeşitliliği en üst seviyededir (Yerasimos, 2005; Yerasimos, 2011).

Saray Mutfağından Kanatlı Etler ve Av Etleri



Beğendili Tavuk Çevirisi 1.100 ₺

Gluten / Laktoz İçerir.



Kaz Kebabı 1.750 ₺

Yufka bohçası içerisinde pilav ve özel sosla sunulan kaz eti.
Gluten / Laktoz İçerir.



Tavuk Şiş 920 ₺

Gluten İçerir.



Tavuk Kanat 850 ₺

Biber salçası, yoğurt ve baharatlarla marine edilmiş izgara tavuk kanat.
Gluten İçerir.

Et; Osmanlı Yemek kültürünün temel öğesidir. Osmanlıda ve Orta Asya Türklerinde et yemek beslenmenin ana koşuluydu. Avcılık ve hayvancılık ile geçinen Türklerin, Müslümanlık öncesi beslenme alışkanlıklarında koyun, geyik, tavşan, at eti ve kanatlı hayvanlardan kaz, bildircin, ördek gibi etler öne çıkmakta idi. Orta Asya bozkırlarından gelen Atalarımız Anadolu'ya girdikten sonra da et mutfağın vazgeçilmezi olmaya devam etmiş hatta sosyal bir statü olarak daha önemli bir yer tutmuştur. Osmanlı Saraylarında da zenginliğin verdiği rahatlık ile çok farklı tarifler ile pişirilmiştir.

"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Sarayın Dana Etli Yemekleri



Itırlı Bitkilerde Dinlendirilmiş Dana Kebabı 1.750 ₺

Kimyon ve tarçın ile tatlandırılmış ince kesilmiş antrikot dilimleri.

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

Osmanlı Saraylarında ve Türk mutfağında menümüzde de göreceğiniz üzere daha çok av hayvanları, kanatlı hayvanlar ve kuzu eti çok fazla tüketilmiştir. Dana eti Osmanlının son dönemlerinde Avrupalılaştırmanın etkisi batı kültürüne duyulan değişim isteği neticesinde oluşmaya başlamış ve Saray mutfağında pişirilmeye başlamıştır. Aşağıda bulunan yemekler ise 18 yy. da Osmanlı Saraylarında pişirilmiş bonfile yemekleridir.



Kirde Kebabı 1.680 ₺

Ktır yufka üzerinde yoğurt ve sebzele dana kavurma. Gluten ve Laktoz İçerir.



Dana Pala 1.650 ₺

Baharatlar ile marine edilmiş Dana tandır.
Gluten ve Laktoz İçerir.

DERALIYE®

Osmanlı Saray Mutfagi



AN IZNIK POTTERY DISH OTTOMAN TURKEY, CIRCA 1600

With sloping rim on short foot, with black wave-and-rock border, the reverse with alternating cobalt-blue and green motifs, foot drilled, some chips to rim and foot

Kebaplar

Kuzu Pirzola 1.720 ₺

Izgara sebzeler ile kuzu pirzola.



Izgara Köfte 820 ₺

Köz patlıcanlı beğendi eşliğinde ızgara köfte.
Gluten ve Laktoz İçerir.



Adana Kebabi 990 ₺

Zırh ile doğranmış kuzu ve dana etinden ızgara kebab.
Gluten İçerir.



Patlıcanlı Kebab 1.100 ₺

İki patlıcan arasında zırh ile doğranmış kuzu ve dana etli ızgara kebab.
Gluten ve Laktoz İçerir.



Fıstıklı Kebab 1.120 ₺

Yeşil fıstıkla marine edilmiş zırh ile doğranmış kuzu ve dana etinden kebab.
Gluten İçerir.

"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Sarayın Büyük Yemekleri



Kuzu Kafes (iki kişilik) 6.250 ₺

Kuzunun kaburga bölgesinden hazırlanan fırınlamış kuzu eti.
Gluten ve Laktoz içerir.



Karışık Izgara (iki kişilik) 5.750 ₺

Adana kebabı, fıstıklı kebab, tavuk kanat, tavuk şiş, patlıcanlı kebab, kuzu pizola, domatesli kebab, pide ve ızgara sebzeler ile.
Gluten ve Laktoz içerir.

"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Sarayın Büyük Yemekleri

*** Mevsimsel fiyat değişikliğinden dolayı
ücreti belirlenmemiştir.

Lütfen sipariştten önce ücretini garsonunuzdan öğreniniz



Kuzu Kol (iki ile üç kişilik) 6.500 ₺

Tandırdada pişirilmiş iç pilav ile servis edilen kuzu kolu.
İç pilav pirinç, kuş üzümü, karabiber ve dolmalık fıstık ile hazırlanır.



Tuzda Levrek veya Çipura (iki kişilik) ***

Özel bir kâğıda sarılan iri levrek tuz ve yumurtadan
yapılan harcın içine yüksek ısı ile pişirilen levrek.



Testi Kebabı (iki kişilik) 2.250 ₺

Kuzu eti, sarımsak, arpacık soğanı, kırmızı biber,
taze kekik ve biber salçalı yöresel Anadolu halk yemeği.

Osmanlı ve Türk kültüründe aynı kaptan yemek yeme alışkanlığı vardır. Şölenlerde veya kutlama yemeklerinde aile büyükleri ya da toplumun
ileri gelenleri bir sofraya oturur genellikle geleneksel taş fırınlarda pişirilen yemekler sofraya
büyük sinilerde, tencere ve kaplarda getirilir ve herkes, görgü kuralları gereği kendi önüne gelen taraftan yemeğini yer idi.

"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Balık Yemekleri



Izgarada Jumbo Karides 2.200 ₺

Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.
Gluten ve Laktoz içerir.

Kâğıtta Deniz Levreği 1.200 ₺

Damla sakızı, kişniş, limon, dereotu, sebze ve bademli balık.



Izgara Deniz Levreği 1.150 ₺

Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.



Somon Balığı Külbastı 1.150 ₺

Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.



Izgara Çipura 1.150 ₺

Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.



Vejetaryen Ana Yemekler



İmam Bayıldı (Vejetaryen) 720 ₺
Yanında Pıhlavlı



Piruhi (Vejetaryen) 670 ₺
Tulum peyniri soğan ve maydanoz, mayasız, ince bir hamurla sarılır. Tereyağı ile kızarmış ceviz serpilir. Gluten ve Laktoz, Kuruyemiş içerir.



Testi Kebabı (Vejetaryen) 720 ₺
Geleneksel pişirme yöntemi ile hazırlanmış sebze güveç yemeği.

Makarnalar

**Osmanlı mutfağından olmayıp çocuklu aileler için menüye ilave edilmiştir.



*** **Spagetti Napoliten** 820 ₺

Domates sosu, fesleğen ve parmesan peynirli makarna. Gluten içerir.



*** **Spagetti Bolonez** 880 ₺

İnce kıyma et, fesleğen ve parmesan peynirli makarna. Gluten içerir.

"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

DERALIYE®

Osmanlı Saray Mutfacı



A MONUMENTAL MAMLUK STYLE SILVER-INLAID BRASS CANDLESTICK
OTTOMAN TURKEY, DATED MUHARRAM AH 1340/APRIL-MAY 1921-22 AD

Of typical form, the body with a large thuluth inscription in Turkish on two lines bordered by silver lines interlocking to form four dividing roundels, the dense engraved decoration with palmette scrolls organised in various bands and medallions, the neck with the name of God repeated four times, the mouth with an engraved Turkish inscription in thuluth, the top part separating to reveal a storage space, good condition 24in. (61cm.) high

Tatlılar

**1539 yılında Kanuni Sultan Süleyman'ın

Oğulları Cihangir ve Beyazıt'ın sünnet düğününde yemek listesinde yer almış özel bir tatlıdır.



Levzine 620 ₺

Toz badem, tereyağı, bal ile yapılan badem unu helvasıdır. Laktoz ve Kuruyemiş içerir.

Dondurma 390 ₺

Vanilyalı, kakaolu veya meyveli dondurma. Laktoz içerir.

Meyve Tabağı 750 ₺

Mevsim meyveleri.



Fırın Sütlaç 420 ₺

Pirinçli sütlü fırın muhallebisi. Laktoz içerir.



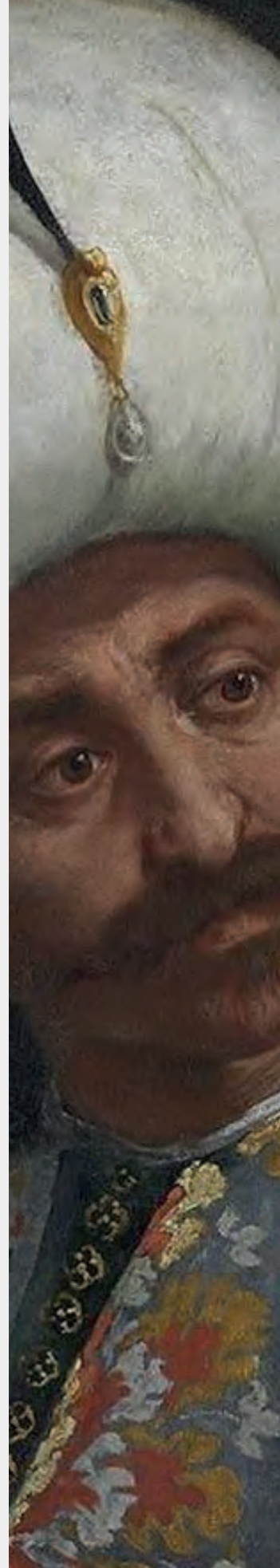
Katmer 690 ₺

Baklava yufkasında bol yeşil fıstık, kaymak ve tereyağlı dondurma eşliğinde Türk tatlısı. Gluten ve Laktoz, Kuruyemiş içerir.



Baklava 690 ₺

Mermer tezgâhta açılmış ince yufkaların arasında kat, kat lezzetler serpilir. Bol tereyağı ile pişirilen baklavaya hazırlanan şerbet dökülür. Yanında keçi sütünden kaymak sunulur. Gluten, Laktoz ve Kuruyemiş içerir.



İÇECEKLER MENÜSÜ

BİRALAR

Efes Draft 33 cl.	300 ₺
Efes Draft 50 cl.	350 ₺
Bomonti Unfiltered 50 cl.	360 ₺
Heineken 33 cl.	380 ₺
Miller 33 cl.	380 ₺
Non Alcoholic Beer 33 cl.	350 ₺
Corona 50 cl.	380 ₺

KADEH EV ŞARABI

Kadeh Kırmızı Şarap 15 cl.	420 ₺
Kadeh Beyaz Şarap 15 cl.	420 ₺
Kadeh Roze Şarap 15 cl.	420 ₺
Kadeh Tatlı Şarap 15 cl.	430 ₺
Kadeh Şampanya 15 cl.	1.000 ₺
Spritzer 15 cl.	430 ₺

MEŞRUBATLAR

Taze Sıkılmış Portakal Suyu 330 ml.	350 ₺
Taze Sıkılmış Nar Suyu 330 ml.	370 ₺
Meyve Suyu 330 ml.	175 ₺
(Vişne, Şeftali, Kayısı, Elma)	
Ev Yapımı Limonata 330 ml.	200 ₺
Coca Cola, Coca Cola Light,	
Coca Cola Zero 330 ml.	160 ₺
Sprite, Fanta, Ice Tea 330 ml.	160 ₺
Ayran 330 ml.	160 ₺
Maden Suyu 200 ml.	130 ₺
Red Bull 250 ml.	500 ₺
San Pellegrino 750 ml.	500 ₺
Osmanlı Ev Yapımı Şerbet 330 ml.	300 ₺

SICAK İÇECEKLER

Çay 20 ml.	75 ₺
Meyve ve Bitki Çayı 200 ml.	135 ₺
(Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Yasemin, Kuşburnu, Papatya)	
Türk Kahvesi 80 ml.	160 ₺
Nescafé 200 ml.	200 ₺
Americano 200 ml.	200 ₺
Espresso 40 ml.	200 ₺
Capuccino 200 ml.	220 ₺
Latte Macchiato 300 ml.	230 ₺
Espresso Macchiato 100 ml.	230 ₺
Baileys Caffee 120 ml.	820 ₺
Irish Caffee 300 ml.	830 ₺

VOTKA

Finlandia 4 cl.	430 ₺
Smirnoff 4 cl.	450 ₺
Absolut 4 cl.	520 ₺
Belvedere 4 cl.	690 ₺
Grey Goose 4 cl.	690 ₺
Russian Standard 4 cl.	520 ₺
Beluga 4 cl.	695 ₺

CİN

Gordon's 4 cl.	625 ₺
Beefeater 4 cl.	680 ₺
Gilbeys 4 cl.	580 ₺
Bombay 4 cl.	625 ₺
Hendriks 4 cl.	720 ₺
Monkey 47 4 cl.	940 ₺
Tanqueray No Tea 4 cl.	920 ₺

ROM

Bacardi 4 cl.	700 ₺
Bacardi Black 4 cl.	730 ₺
Captain Morgan 4 cl.	700 ₺
Captain Morgan Black 4 cl.	730 ₺
Captain Morgan Spicy 4 cl.	700 ₺
Havana Club 4 cl.	700 ₺

TEKİLA

Omega 4 cl.	800 ₺
Omega Gold 4 cl.	920 ₺
Patrón Silver 4 cl.	820 ₺
Patrón Gold 4 cl.	980 ₺
Don Julio 4 cl.	1.160 ₺
Sierra 4 cl.	800 ₺
Acapulco Silver 4 cl.	800 ₺

RAKİ

	70 cl.	35 cl.	8 cl.	4 cl.
Yeni Rakı	4.250 ₺	2.125 ₺	540 ₺	330 ₺
Tekirdağ Rakı	4.350 ₺	2.640 ₺	540 ₺	330 ₺
Tekirdağ Altın Seri	4.450 ₺	2.700 ₺	640 ₺	330 ₺
Yeni Rakı Ala	4.250 ₺	2.625 ₺	540 ₺	330 ₺
Yeni Seri	4.250 ₺	2.625 ₺	540 ₺	330 ₺
Beylerbeyi Göbek	4.350 ₺	2.640 ₺	560 ₺	330 ₺

LİKÖR

Raspberry, Amaretto, Strawberry	
Mint, Banana 4 cl.	620 ₺
Cointreau 4 cl.	820 ₺
Bailey's Irish Cream 4 cl.	780 ₺
Amaretto di Saranno 4 cl.	820 ₺
Jägermeister 4 cl.	820 ₺
Kahlúa 4 cl.	820 ₺
Archers 4 cl.	820 ₺
Malibu 4 cl.	820 ₺
Campari 4 cl.	750 ₺
Safari 4 cl.	780 ₺
Tia Maria 4 cl.	780 ₺
S.T Germain 4 cl.	780 ₺
Cardinal Melon 4 cl.	840 ₺
Sambuca 4 cl.	860 ₺
Grappa 4 cl.	840 ₺
Chambord 4 cl.	980 ₺
Aperol 4 cl.	780 ₺
Angostura 4 cl.	940 ₺

KOKTEYL

Mojito	660 ₺	6 cl. Rom, 30 ml. limon suyu, esmer şeker veya 15 ml. şeker şurubu, nane yaprağı, 40 ml. soda.
Bloody Marry	790 ₺	Votka 5 cl., domates suyu 100 ml., limon suyu 25 ml., Worcester sos 2-3 damla, acı sos, tuz, karabiber.
Pina Colada	660 ₺	Beyaz rom 6 cl., 120 ml. ananas suyu, hindistan cevizi şurubu veya sütü 60 ml.
Gin Fizz	780 ₺	Cin 4,5 cl., 30 ml. limon suyu, 1 cl. şeker şurubu, soda 20 ml.
Negroni	980 ₺	3 cl. Cin, 3 cl. campari, 3 cl. vermouth.
Cosmopolitan	860 ₺	2 cl. Votka, 1-2 cl. cointreau, 40 ml. limon suyu, cranberry şurubu 1-2 cl.
Whiskey Sour	860 ₺	6 cl. Bourbon viski, 3 cl. limon suyu, 1,5 şeker şurubu, 1 yumurta, 1-2 damla Angustra bitter.
Bellini	860 ₺	10 cl. Prosecco , şeftali püresi, 3 cl. Archers.
Cuba Libre	880 ₺	4 cl. Rom, 4 cl. cola, 20 ml. limon suyu.
Margarita	820 ₺	8 cl. Tekila, 3 cl. portakal likörü, 4 cl. limon suyu, tuz.
Martini Dry	820 ₺	6 cl. Cin, 7 cl. sek martini, yeşil zeytin.
Sex On The Beach	900 ₺	4-5 cl. Votka, şeftali likörü 3 cl. , 60 ml portakal suyu.
Long Island	820 ₺	1,5 cl. Tekila, 1,5 cl. votka, 1,5 cl. rom, 1,5 cl. cin, 1,5 cl. portakal likörü, 20 ml. cola.
Lynchburg Lemonade	965 ₺	4 cl. Jack Daniel's, 2 cl. cointreau , 20 ml. limon suyu, 10 ml. şeker şurubu.
Red Devil	980 ₺	3 cl. Votka, 3 cl. rom, 20 ml. limon suyu, 1 kaşık yaban mersini püresi.
Ginger Club	980 ₺	3 cl. Cin, 3 cl. votka, 1 kaşık zencefil sosu, tatlı ekşi sos.
Smoke Touch	980 ₺	6 cl. Votka , 40 ml. greyfurt suyu veya limon portakal suyu, tatlı ekşi sos.
Spice Passion	980 ₺	6 cl. Cin , 1 kaşık çarkıfelek meyvesi püresi, 1 adet Meksikan biberi, 40 ml. portakal suyu, 20 ml. limon suyu, 1 cl. şeker şurubu
Barbie and Ken	980 ₺	3 cl. Campari, 3 cl. martini Rosso, 3 cl. absalut vanilya , soda 40 ml.
Deraliye Special	1.100 ₺	İsteğe göre tatlı ekşi malzemeler kullanılarak maksimum 10 cl. alkollü içecek ve yan ürünleri ile yapılır.

VERMUT

Martini Dry 4 cl..	625 ₺
Martini Rosso 4 cl.	625 ₺
Martini Extra Dry 4 cl.	625 ₺

VİSKİ

Talisker 10 4 cl.	1.200 ₺
The Glenlivet 12 4 cl.	1.200 ₺
Lagavulin 10 4 cl.	1.450 ₺
Glenfiddich 12 4 cl.	920 ₺
Chivas Regal 18 4 cl.	1.200 ₺
Chivas Regal 12 4 cl.	910 ₺
Macallan 12 4 cl.	910 ₺
Jameson 4 cl.	810 ₺
Jim Bean Bourben 4 cl..	820 ₺
Johnie Walker Black Label 4 cl.	820 ₺
Johnie Walker Red Label 4 cl.	780 ₺
Jack Daniel's 4 cl.	820 ₺
J&B 4 cl.	780 ₺
Jim Beam 4 cl.	820 ₺

KONYAK

Martell V.S 4 cl.	820 ₺
Rémy Martin V.S.O.P 4 cl.	820 ₺
Hennessy X.O. 4 cl.	1.750 ₺
Hennessy Very Special 4 cl.	1.450 ₺
Hennessy V.S.O.P 4 cl.	1.750 ₺
Rémy Martin X.O 4 cl.	1.750 ₺
Metaxa 4 cl.	820 ₺

Barmenimize veya garsonunuza zevkinize uygun karışımları sorun!!.

Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

DERALIYE®

Osmanlı Saray Mutfacı

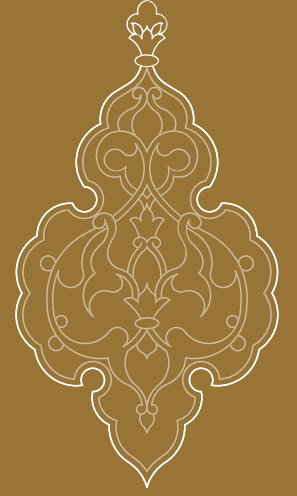


A MONUMENTAL GILT-COPPER (TOMBAK) EWER AND BASIN OTTOMAN TURKEY, LATE 18TH/EARLY 19TH CENTURY

Geleneksel Türk Mutfağı Yemek Kursu

DERALIYE® *Osmanlı Saray Mutfağı*

Cooking Classes



Hepsi bir zamanlar kudretli padişahlara sunulan Osmanlı lezzetlerini birlikte pişirelim.

Geleneksel Türk Yemekleri Aşçılık Kursu sizlere harika bir deneyim sunuyor. Hayal edin: Osmanlı Saray Mutfağı'nda uzman olan şefimiz; Necati Yılmaz, padişah sofrasından üç yemeği sizinle birlikte pişirecek. Saray mutfağının kadim sırlarını ve tariflerini öğreneceksiniz... Benzersiz ve atmosferik bir ortamda, günümüz tariflerinden tamamen farklı ve en sevilen Sultanların yemeklerini tadacaksınız. Gün sonunda güzel, muhteşem İstanbul silüetinde Deraliye Restaurant terasımızda nefes kesen yemeklerin tadını çıkarma şansını bulup, programın sonunda Amatör Aşçılık katılım belgesine sahip olacaksınız. İstanbul atmosferini hissetmek, tarihin tadına bakmak, muhteşem bir estetik ve gastronomi keyfi yaşamak istiyorsanız, aşçılık kursumuza mutlaka uğramalısınız. Daha fazla bilgi ve rezervasyon için,

Whatsapp/Telegram (+90) 532 655 4698 & (+90) 539 593 7797