



DERALIYE®

Osmanlı Saray Mutfacı

BAIAZETH.P.²
IIII

OSMANLI SARAY MUTFAĞI MENÜSÜ

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

OSMANLI SARAY MUTFAĞI KÜLTÜRÜ

Fatih Sultan Mehmet'in saray ve devlet düzenini saptayan Kanûnnâmesine göre, padişahlar yemeklerini tek başına yerd. Padişah altın ve gümüş yemekkapları olduğu hâlde porselen kapları tercih ederlerdi. 1638-1657 yıllarında "Sultan, Has Oda veya bahçede tek başına yemek yer; yemekte haşlanmış, fırında baharatlı veya kebab yapılmış koyun, çeşitli ızgara etler en ünlüsü baklava olan tatlılar, muhallebi, sütlaç bulunur; yemekte su içilmez, bunun yerine yedikten sonra büyük bir kap hoşaf içilir. Tüm yemekler seladon kaplarla sunulur, içecekler için metal bardaklar kullanılır, yemekten sonra küçük yudumlarla sıcak kahve içilir. Üst düzey Saray mensupları kaz, ördek, güvercin, keklik gibi kanatlılar da yenirdi. Sulu yemeklerde erik, elma, üzüm gibi meyveler kullanılır, bunlar baharatlarla tatlandırılıp içinde bal ve sirke kullanılırdı.

Sarayda biri kuşluk, diğeri hava kararmadan önce (ikinci vakti) olmak üzere, günde iki kez yemek yenirdi. Saray'da yenilen toplu yemeklerin en gösterişlisi II. avludaki Divân-ı Hümâyûn'da verilen ziyafetlerdi. Saray'ın en görkemli töreni olan ulufe dağıtım günlerinde ise devletin gücünü, kudretini ve zenginliğini göstermek için yabancı elçiler Saray'a davet edilir ve Kubbealtı'nda yemek verilirdi.

Özellikle et yemeklerinin hüküm sürdüğü saray mutfağından bazıları yıllar içinde unutulup gitmiş olsa da kimi lezzetler hala hayatımızda.

Şef Necati Yılmaz'ın sıkı rehberliğinde, bu nefis yemek tariflerini sizlere hem hatırlatıyor hem de sultanların ağızına layık yemekleri sizlere sunuyor.

İlk kez saray mutfağının yemeklerini tatmaya İstanbul'a gelen misafirlerimizi restoranımızda görmekten içtenlikle mutluluk duyarız.





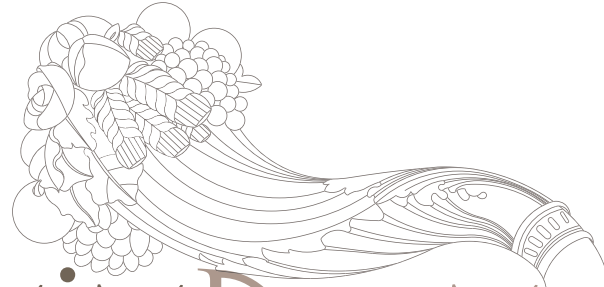
“Özel bir şef ailesi”

25 yılı aşkın süredir lezzetli yemekler üretiyoruz.
Sizleri tarihi yolculuğumuza çıkmaya ve
bir Sultana yakışan menünün
ayrıcalıklı lezzetini yaşamaya davet ediyoruz.



Necati Yılmaz
Yönetici Şef

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

Gluten Süt ve Ürünleri Hardal

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 kırılanması ile elde edilir.

HAPENA

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

ERİK EKŞİLİ KIRAZ YAPRAĞI SARMASI

Gluten Süt ve Ürünleri

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.

KARIYE TUZLAMASI

Gluten Süt ve Ürünleri

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

KİSTANZİYE

Hardal Süt Ürünleri

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

Süt ve Ürünleri

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

Gluten Süt ve Ürünleri Sert Kabuklu Meyveler

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

(Ballı Ekmeğin)

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. Alerjenler menü içeriğinde belirtilmiştir. 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, ekmek 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

(Kişi sayısına 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 kavrulan 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 4.125 ₺

Servis bütünlüğü için masada bulunan konukların tamamı sipariş vermelidir.

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





Mercimek Çorbası 425 ₺

Mercimek çorbası, yanına bir dilim limon, üzerine tereyağlı hafif acı sos ile servis edilir.
Gluten, Süt ve Ürünleri (Tereyağı)



2025 Onur Belgelerimiz...

Çorbalar



Vişneli Tarhana Çorbası 460 ₺

Vişne ekşisi ile tatlandırılmış yoğurtlu ve baharatlı meyve çorbası. Gluten (Un), Süt Ürünleri (Yoğurt)

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



1844 yılı Mehmet Kamil'in Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) isimli Kitabından

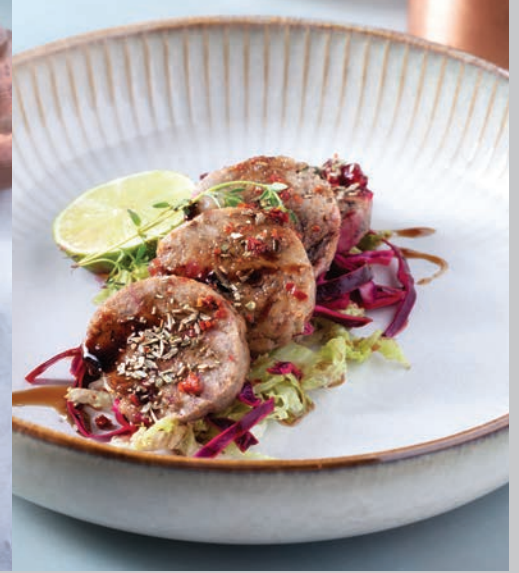
Vişneli Yaprak Sarma 495 ₺

Üzüm yapraklarına sarılmış pirinç, kimyon, tarçın, zencefil, kuş üzümü, dolmalık fıstık, vişne taneleri ile tatlandırılmış.
Sert Kabuklu Meyveler (Dolmalık Fıstık) 5 Adet



Nohut Ezmesi 365 ₺

Özel koçbaşı cinsinden nohut ezmesi, tahin, limon, sarımsak, karabiber, kuş üzümlü ve tarçınlı humus.
Susam Tohumu ve Ürünleri (Tahin)
Sert Kabuklu Meyveler (Dolmalık Fıstık)



Kekikli Kuzu Gerdan 625 ₺

Arpacık soğanı, kuru erik, kuru kayısı, pekmez ve biberiye ile haşlanmış kuzu gerdanı. 3 Adet

Marianna Yerasimos - 500 yıllık Osmanlı Mutfağı Kitabından

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



Mutabbal 360 ₺

Tahin, süzme yoğurt, sarımsak, limon suyu ve közlenmiş patlıcan püresi.
Susam Tohumu ve Ürünleri (Tahin), Süt ve Ürünleri (Süzme Yoğurt)

Süheyl Ünver
Fatih Sultan Mehmet Devri
Yemekleri Kitabından Saray tarifi



Serpme Karışık Meze 1.720 ₺

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



Babaganuş 360 ₺

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağıyla harmanlanmış közlenmiş patlıcan.
Süt ve Ürünleri (Süzme Yoğurt)



Muammara 410 ₺

Ceviz, biber salçası, ekmek içi ve baharatlarla hazırlanmış yöresel meze.
Sert Kabuklu Meyveler (Ceviz),
Gluten ve ürünleri (Bayat ekmek)



Acılı Ezme 360 ₺

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

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

Sıcak Başlangıçlar



Izgara Ahtapot 1.490 ₺

Patlıcan püresi yatağında
ahtapot kolu.
Yumuşakça, Gluten (Un),
Süt ve ürünleri (Tereyağı, Süt) 180 gr.

Sarımsak Soslu Karides Güveç 1.250 ₺

Bol sarımsak, arpacık soğanı ve
maydanozlu karides.
Kabuklu Deniz Ürünü,
Süt ve Süt Ürünleri (Tereyağı) 180 gr.



Kuru Patlıcan Dolması 575 ₺

İnce yağlı dana kıyması, biber salçası,
biberiye çeşitli baharatlar ile doldurulmuş
patlıcan dolması. Ilık yoğurt eşliğinde
servis edilir.
Gluten, Süt ve Ürünleri (Yoğurt) 3 Adet



Arefe Köftesi 490 ₺ 2 Adet

Kıyma, badem, antep fıstığı, kuş üzümü,
biberiye ve çeşitli baharatlar ile
doldurulmuş içli köfte.
Gluten (İnce Bulgur, Un),
Sert Kabuklu Meyveler (Dolmalık Fıstık, Ceviz)



Ballı Gemici Böreği 875 ₺

Karışık Türk peynirlerinden el açması
yufkaya sarılmış bal ve kuş üzümü ile
servis edilen kızartma böreği.
Yumurta ve Ürünleri (Yumurta), Gluten (Yufka),
Süt ve Ürünleri (Peynirler),
Sert Kabuklu Meyveler (Antep Fıstığı) 2 Adet

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



Salatalar

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

Tabbule

Tabbule 520 ₺

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



Nar Taneli Rokalı Karides Salatası

Nar Taneli Rokalı Karides Salatası 1.100 ₺

Tereyağında sotelenmiş karides, roka vişne veya nar taneleri ile servis edilir.
Süt ve Ürünleri (Tereyağı), Kabuklu Deniz Ürünü (Karides) 90 gr.

Nar Ekşili Çoban Salatası

Nar Ekşili Çoban Salatası 520 ₺

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



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

Saray Mutfağından Ana Yemekler



Kuzu İncik 1.910 ₺

Köz patlıcan beğendi yatağında servis edilerek tarçın ve tane karabiber ile tatlandırılmış kuzu incik. Gluten, Süt ve Süt ürünleri, Kereviz 350 - 400 gr.

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



Kavun Dolması 1.950 ₺

İnce doğranmış dana eti, pirinç, biberiye, taze kekik, dolmalık fıstık, badem, antep fıstığı ve kuş üzümü ile doldurulup fırınlanmış kavun. Sert Kabuklu Meyveler (Antep Fıstığı, Badem), Süt ve Ürünleri (Tereyağı) 200gr.



Elma veya Ayva Dolması 1.450 ₺

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

Sert Kabuklu Meyveler (Dolmalık Fıstık, antep Fıstığı, Badem), Süt ve Ürünleri (Tereyağı) 200 gr.

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

Kanuni Sultan Süleyman Dönemine Ait Özel Yemek.15. Yüzyıl Yemekleri Muhammed Bin Mahmud Şirvani.



Kuzu Tandır 1.850 ₺

Taş fırında geleneksel yöntemle pişirilen kuzu koldan baharatlı iç pilavlı kuzu eti. Süt ve Süt Ürünleri (Tereyağı), Gluten (Firik Pilavı) 220 gr.



Ali Nazik 1.980 ₺

Köz patlıcan ve sarımsaklı yoğurt yatağında kuzu şiş. Süt Ürünleri (Yoğurt, Tereyağı) 220 gr.



Vişne Soslu Kuzu Tarak (Bir kişilik) 1.980 ₺

Kıvırcık kuzu pirzolası taze kekik, biberiye ve baharatlarla marine edilmiş bütün kuzu pirzola. Gluten, Süt ve Ürünleri, Kereviz 350-380 gr.



Terkeb-i Mutancana 1.850 ₺

Bal, sirke, kayısı, kuru incir ve razaki üzümlü, kuzu incikten yapılmış saray yemeği. Sert Kabuklu Meyveler, Süt ve Ürünleri 220 gr.

İstanbul'da Fatih ve Süleymanîye 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 çeşitlenmemesi imkansızdır. Çok çeşitli bitki ve yaban hayatının 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



Kaz Kebabı 2.050 ₺

Yufka bohçası içerisinde pilav ve özel sosla sunulan kaz eti. Gluten, Süt ve Ürünleri, Kereviz, Sert Kabuklu Meyveler 180 gr.

*Kanuni Sultan Süleyman'ın mutfağından özel bir tarif
1539 yılı bir ziyafet defterinden alınan tarif.*



Beğendili Tavuk Çevirisi 1.250 ₺

Sert Kabuklu Meyveler, Gluten, Süt ve Süt Ürünleri 200 gr.



Tavuk Şiş 920 ₺

Gluten (Lavaş) 200gr.



Tavuk Kanat 920 ₺

Biber salçası, yoğurt ve baharatlarla marine edilmiş ızgara tavuk kanat. Gluten (Lavaş) 300 gr.

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Alerjenler menü içeriğinde belirtilmiştir. Servis elemanlarımızdan bilgi alabilirsiniz.
"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildiriniz."

Sarayın Dana Etli Yemekleri



İtılı Bitkilerde Dinlendirilmiş

Dana Kebabı 1.950 ₺

Kimyon ve tarçın ile tatlandırılmış ince kesilmiş antrikot dilimleri
Gluten, Süt ve Ürünleri, Kereviz 220 gr.



Nar Taneli Terayağlı Köfte 1.250 ₺

Domates ve Soğan Yatağında Tatlı Ekşi Nar Köfteleri, parlak tatlı ekşi nar sosuyla kaplı sulu baharatlı köftelerden oluşur ve tereyağı servis edilir.



Kirde Kebabı 1.890 ₺

Kıtır yufka üzerinde yoğurt ve sebzeli dana kavurma.
Gluten (Lavaş), Süt ve Ürünleri (Yoğurt) 200 gr.



Dana Pala 1.780 ₺

Baharatlar ile marine edilmiş Dana tandır.
Gluten (Un), Süt Ürünleri (Tereyağı) 220 gr.

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

DERALIYE®

Osmanlı Saray Mutfacı



İZNİK ÇÖMLEK TABAK, OSMANLI HİNDİ, YAKLAŞIK 1600
Kısa ayak üzerinde eğimli ağızlı, siyah dalga ve kaya bordürlü, arkası
kobalt mavisi ve yeşil motifli, ayak delinmiş, ağız ve ayak kısmında bazı çatlaklar var

Kebaplar

Kuzu Pirzola 1.910 ₺

Izgara sebzeler ile kuzu pirzola. 3 Adet 300 gr.



Izgara Köfte 890 ₺

Köz patlıcanlı beğendi eşliğinde ızgara köfte.
Gluten, Süt ve Ürünleri 180 gr.



Adana Kebabı 990 ₺

Zırh ile doğranmış kuzu ve dana etinden ızgara kebab.
Gluten (Lavaş) 200 gr.



Patlıcanlı Kebap 1.150 ₺

İki patlıcan arasında zırh ile doğranmış kuzu ve dana etli ızgara kebab.
Gluten (Lavaş), Süt ve Ürünleri (Yoğurt) 200gr.



Fıstıklı Kebap 1.170 ₺ 200 gr.

Yeşil fıstıkla marine edilmiş zırh ile doğranmış kuzu ve dana etinden kebab.
Gluten (Lavaş), Sert kabuklu Meyveler (Antep Fıstığı)

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

Sarayın Büyük Yemekleri



Kuzu Kafes (iki kişilik) 7.200 ₺

Kuzunun kaburga bölgesinden hazırlanan fırınlamış kuzu eti.
İç Pilav Alerjen (Süt ve Ürünleri, Sert Kabuklu Meyveler) 2700-3000 gr



Karışık Izgara (iki kişilik) 5.980 ₺

Adana kebabı, fıstıklı kebab, tavuk kanat, tavuk şiş, patlıcanlı kebab, kuzu pirzola, domatesli kebab, pide ve ızgara sebzeler ile.
Gluten (Lavaş), Süt ve Ürünleri (Tereyağı) 1000 gr.

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

Sarayın Büyük Yemekleri

*** Mevsimsel fiyat değişikliğinden dolayı
ücreti belirlenmemiştir.

Lütfen siparişten önce ücretini garsonunuzdan öğreniniz



Kuzu Kol (iki ile üç kişilik) 7.500 ₺ 2000 gr

Tandırda pişirilmiş iç pilav ile servis edilen kuzu kolu.

İç pilav pirinç, kuş üzümü, karabiber ve dolmalık fıstık ile hazırlanır
Gluten (Bulgur Pilavı), Süt ve Ürünleri (Tereyağı)

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



Tuzda Levrek veya Çipura (iki kişilik)*** 1500 gr.

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.

Süt ve Ürünleri (Tereyağı) Pilav (Gluten) 180 gr.

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

Balık Yemekleri



Izgara Deniz Levreği 1.250 ₺ 300 gr.
Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.



Somon Balığı Külbastı 1.250 ₺ 300 gr.
Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.



Izgara Çipura 1.250 ₺ 320 gr.
Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.



Kâğıtta Deniz Levreği 1.350 ₺ 300 gr.
Damla sakızı, kişniş, limon, dereotu, sebze ve bademli balık.

Vejetaryen Ana Yemekler



İmam Bayıldı (Vejetaryen) 780 ₺

Yanında Pilavlı
Gluten (Pilav), Süt Ürünleri (Tereyağı)



Piruhi (Vejetaryen) 720 ₺ 4 Adet

Tulum peyniri soğan mayasız, ince bir hamurla sarılır. Tereyağı ile kızarmış ceviz serpilir.
Gluten (Un), Süt Ürünleri (Yoğurt, Tereyağı, Peynir)
Sert Kabuklu Meyveler (Ceviz), Yumurta



Testi Kebabı (Vejetaryen) 790 ₺

Geleneksel pişirme yöntemi ile hazırlanmış sebzeli güveç yemeği.

Makarnalar

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



*****Spagetti Napoliten** 870 ₺

Domates sosu, fesleğen ve parmesan peynirli makarna.
Gluten, Süt ve Ürünleri (Tereyağı)



*****Spagetti Bolonez** 920 ₺ 100 gr.

İnce kıyma et, fesleğen ve parmesan peynirli makarna.
Gluten, Süt ve Ürünleri (Tereyağı)

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

Tatlılar



Levzine 690 ₺

Toz badem, tereyağı, bal ile yapılan badem unu helvasıdır.

Sert Kabuklu Meyveler (Badem, Antep Fıstığı),
Süt ve Ürünleri
(Tereyağı, Kaymak, Dondurma)

Dondurma 420 ₺ 3 Top

Vanilyalı, kakaolu veya meyveli dondurma.

Süt ve Ürünleri,
Sert kabuklu Meyveler
(Antep Fıstığı-Serviste)

Meyve Tabağı 750 ₺

Mevsim meyveleri.



Fırın Sütlaç 520 ₺

Pirinçli sütlü fırın muhallebisi.

Süt ve Ürünleri ,
Sert Kabuklu Meyveler (Antep Fıstığı)



Katmer 840 ₺

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

Gluten, Süt ve Ürünleri,
Sert Kabuklu Meyveler, Yumurta



Baklava 740 ₺

Mermer tezgâhta açılmış ince yufkaların arasında kat, kat lezzetler serpilir. Bol tereyağı ile pişirilen baklavaya hazırlanan şerbet dökülür.

Yanında keçi sütünden kaymak sunulur.
Gluten, Süt ve Ürünleri, Sert Kabuklu Meyveler

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

İÇEKLER MENÜSÜ

BİRALAR

Efes Draft 33 cl.	350 ₺
Efes Draft 50 cl.	400 ₺
Bomonti Unfiltered 50 cl.	420 ₺
Heineken 33 cl.	420 ₺
Miller 33 cl.	420 ₺
Non Alcoholic Beer 33 cl.	420 ₺
Corona 50 cl.	420 ₺

KADEH EV ŞARABI

Kadeh Kırmızı Şarap 15 cl.	500 ₺
Kadeh Beyaz Şarap 15 cl.	500 ₺
Kadeh Roze Şarap 15 cl.	500 ₺
Kadeh Tatlı Şarap 15 cl.	500 ₺
Kadeh Şampanya 15 cl.	1.000 ₺
Spritzer 15 cl.	500 ₺

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.	220 ₺
Coca Cola, Coca Cola Light,	
Coca Cola Zero 330 ml.	180 ₺
Sprite, Fanta, Ice Tea 330 ml.	180 ₺
Ayran 330 ml.	180 ₺
Su 0,75 ml.	145 ₺
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.	220 ₺
Espresso 40 ml.	220 ₺
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

Olmega 4 cl.	800 ₺
Olmega 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 ₺

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

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	
Bloody Marry	
Pina Colada	
Gin Fizz	
Negroni	
Cosmopolitan	
Whiskey Sour	
Bellini	
Cuba Libre	
Margarita	
Martini Dry	
Sex On The Beach	
Long Island	
Lynchburg Lemonade	
Red Devil	
Ginger Club	
Smoke Touch	
Spice Passion	
Barbie and Ken	
Deraliye Special	

VERMUT

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

İSKİ

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 ₺

660 ₺	6 cl. Rom, 30 ml. limon suyu, esmer şeker veya 15 ml. şeker şurubu, nane yaprağı, 40 ml. soda.
790 ₺	Votka 5 cl., domates suyu 100 ml., limon suyu 25 ml., Worcester sos 2-3 damla, acı sos, tuz, karabiber.
660 ₺	Beyaz rom 6 cl., 120 ml. ananas suyu, hindistan cevizi şurubu veya sütü 60 ml.
780 ₺	Cin 4,5 cl., 30 ml. limon suyu, 1 cl. şeker şurubu, soda 20 ml.
980 ₺	3 cl. Cin, 3 cl. campari, 3 cl. vermouth.
860 ₺	2 cl. Votka, 1-2 cl. cointreau, 40 ml. limon suyu, cranberry şurubu 1-2 cl.
860 ₺	6 cl. Bourbon viski, 3 cl. limon suyu, 1,5 şeker şurubu, 1 yumurta, 1-2 damla Angustra bitter.
860 ₺	10 cl. Prosecco , şeftali püresi, 3 cl. Archers.
880 ₺	4 cl. Rom, 4 cl. cola, 20 ml. limon suyu.
820 ₺	8 cl. Tekila, 3 cl. portakal likörü, 4 cl. limon suyu, tuz.
820 ₺	6 cl. Cin, 7 cl. sek martini, yeşil zeytin.
900 ₺	4-5 cl. Votka, şeftali likörü 3 cl. , 60 ml portakal suyu.
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.
965 ₺	4 cl. Jack Daniel's, 2 cl. cointreau , 20 ml. limon suyu, 10 ml. şeker şurubu.
980 ₺	3 cl. Votka, 3 cl. rom, 20 ml. limon suyu, 1 kaşık yaban mersini püresi.
980 ₺	3 cl. Cin, 3 cl. votka, 1 kaşık zencefil sosu, tatlı ekşi sos.
980 ₺	6 cl. Votka , 40 ml. greyfurt suyu veya limon portakal suyu, tatlı ekşi sos.
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
980 ₺	3 cl. Campari, 3 cl. martini Rosso, 3 cl. absolut vanilya , soda 40 ml.
1.100 ₺	İsteğe göre tatlı ekşi malzemeler kullanılarak maksimum 10 cl. alkollü içecek ve yan ürünleri ile yapılır.

Barmeninize veya garsonunuza zevkinize uygun karışımları sorun!!.

Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

DERALIYE®
Osmanlı Saray Mutfacı

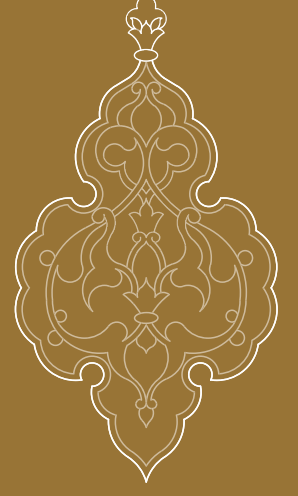


A MONUMENTAL GILT-COPPER (TOMBAK) EWER AND BASIN OTTOMAN TURKEY, LATE 18TH/EARLY 19TH CENTURY

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



www.deraliyerestaurant.com