Gentile BELLINI-Oturan Katip, 1479-1481 Stewart Gardner Müzesi/Boston

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

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 yerdi. 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 kebap 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 (ikindi 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 ağzına layık yemekleri sizlere sunuyor.

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

A RARE OTTOMAN GILT-COPPER (TOMBAK) BOZALIK (BOZA EWER), TURKEY, 18TH CENTURY

DERALİYE®
Osmanlı Saray Mutfağı
“ 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.
MICHELIN
2026
İSTANBUL
Gault&Millau
2026
Necati Yılmaz
Necati Yılmaz
Yönetici Şef

HİTİT MUTFAĞI

"Ekmeği yiyeceksin, suyu da içeceksin." I. Hattušili

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 kırıklanması ile elde edilir.

HAPENA

İnce dilimlenmiş az yağlı kuzu gerdanları, kaya tuzu ile yoğurulur ve kuzu taş fırında uzun saat biryan usulünce 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 KİRAZ 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 karamalize soğan ve erik ekşisi sosu ilave edilir.

KARİYE 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 ekmek arasın 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 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 **Aššu Adatar. "Dilimizin tadı hiç eksik olmasın**."

Kişi Başı 5.040 ₺

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Alerjenler menü içeriğinde belirtilmiştir. Servis elemanlarımızdan bilgi alabilirsiniz.
"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

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 4.700 ₺

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." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Mercimek Çorbası 510 ₺
Mercimek çorbası, yanına bir dilim limon, üzerine tereyağlı hafif acı sos ile servis edilir.
Gluten, Süt ve Ürünleri (Tereyağı)

MICHELIN 2026 İSTANBUL

Gault&Millau 2026

2026 Onur Belgelerimiz...

Çorbalar

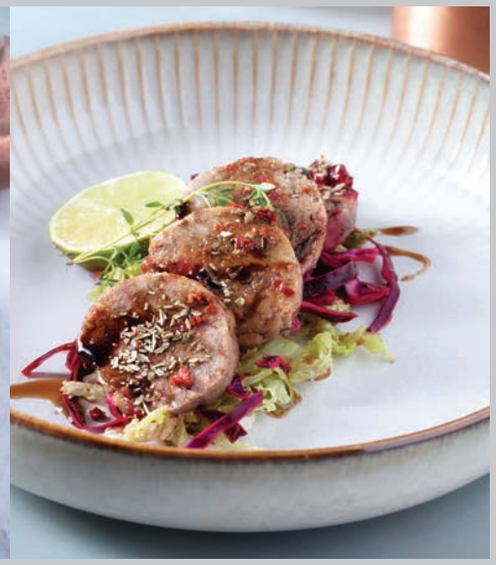
Tarhana, 16. yy başında Osmanlı Padişahı Yavuz Sultan Selim Han döneminde Mısır seferi öncesi Saray reçetelerine girmiştir.

Vişneli Tarhana Çorbası 550 ₺
Vişne ekşisi ile tatlandırılmış yoğurtlu ve baharatlı meyve çorbası. Gluten (Un), Süt Ürünleri (Yoğurt)

Soğuk Başlangıçlar

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

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



Marianna Yerasimos - 500 yıllık Osmanlı Mutfağı Kitabından

Vişneli Yaprak Sarma 590 ₺
Üzüm yapraklarına sarılmış pirinç, kimyon, tarçın, zencefil, kuş üzümü, dolmalık fıstık, vişne taneleri ile tatlandırılmış.
Sert Kabuklu Meyveler (Dolmalık Fıstık) 5 Adet

Nohut Ezmesi 440 ₺
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 750 ₺
Arpacık soğanı, kuru erik, kuru kayısı, pekmez ve biberiye ile haşlanmış kuzu gerdanı. 3 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." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Soğuk Başlangıçlar

Mutabbal 430 ₺
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 1.900 ₺
Aynı anda farklı lezzetleri tadabileceğiniz servisinde en az
beş çeşit taze mezenin olduğu tadım tabağıdır.
Laktoz, Gluten, Kuruyemiş İçerir.

Babaganuş 430 ₺
Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağıyla
harmanlanmış közlenmiş patlıcan.
Süt ve Ürünleri (Süzme Yoğurt)

Muammara 490 ₺
Ceviz, biber salçası, ekmek içi ve baharatlarla
hazırlanmış yöresel meze.
Sert Kabuklu Meyveler (Ceviz),
Gluten ve ürünleri (Bayat ekmek)

Acılı Ezme 430 ₺
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." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Sıcak Başlangıçlar

Izgara Ahtapot 1.750 ₺
Patlıcan püresi yatağında ahtapot kolu.
Yumuşakça, Gluten (Un), Süt ve ürünleri (Tereyağı, Süt) 180 gr.

Sarımsak Soslu Karides Güveç 1.350 ₺
Bol sarımsak, arpacık soğanı ve maydanozlu karides.
Kabuklu Deniz Ürünü, Süt ve Süt Ürünleri (Tereyağı) 180 gr.

Kuru Patlıcan Dolması 720 ₺
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 580 ₺ 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 920 ₺
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." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Salatalar

DERALİYE®
Osmanlı Saray Mutfağı

Tabbule

Tabbule 620 ₺
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 1.300 ₺
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 620 ₺
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." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Saray Mutfağından Ana Yemekler

Kuzu İncik 2.300 ₺

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.

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

Kavun Dolması 2.350 ₺

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 1.850 ₺

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." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Kuzu Tandır 2.150 ₺
Taş fırında geleneksel yöntemle pişirilen
kuzu koldan baharatlı iç pilavlı kuzu eti.
Süt ve Süt Ürünleri (Tereyağı), Gluten (Firik Pilavı) 220 gr.

Ali Nazik 2.450 ₺
Köz patlıcan ve sarımsaklı yoğurt yatağında kuzu şiş.
Süt Ürünleri (Yoğurt, Tereyağı) 220 gr.

Vişne Soslu Kuzu Tarak (Bir kişilik) 2.850 ₺
Kıvırcık kuzu pirzolası taze kekik, biberiye ve baharatlarla marine
edilmiş bütün kuzu pirzola.
Gluten, Süt ve Ürünleri, Kereviz 350-380 gr.

Terkib-i Mutancana 2.300 ₺
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 Süleymaniye 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 hayvanın yaşam alanları olan Anadolu'da kurulan Osmanlı Devleti'nin yemek kültürü bakımından zenginliği ve çeşitliği en üst seviyededir (Yerasimos, 2005; Yerasimos, 2011).

Saray Mutfağından Kanatlı Etler ve Av Etleri

Kaz Kebabı 2.350 ₺
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 1.400 ₺
Sert Kabuklu Meyveler, Gluten,
Süt ve Süt Ürünleri 200 gr.

Tavuk Şiş 1.100 ₺
Gluten (Lavaş) 200gr.

Tavuk Kanat 1.100 ₺
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 bildirin." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Sarayın Dana Etli Yemekleri

Itırlı Bitkilerde Dinlendirilmiş
Dana Kebabı 2.540 ₺

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

Nar Taneli Terayağlı Köfte 1.500 ₺

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

Kirde Kebabı 2.350 ₺

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

Dana Pala 2.200 ₺

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." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

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

Izgara Köfte 1.000 ₺

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

Kuzu Pirzola 2..500 ₺

Izgara sebzeler ile kuzu pirzola. **3 Adet 300 gr.**

Adana Kebabı 1.150 ₺
Zırh ile doğranmış kuzu ve
dana etinden ızgara kebap.
Gluten (Lavaş) 200 gr.

Patlıcanlı Kebap 1.370 ₺
İki patlıcan arasında zırh ile doğranmış kuzu
ve dana etli ızgara kebap.
Gluten (Lavaş), Süt ve Ürünleri (Yoğurt) 200gr.

Fıstıklı Kebap 1.340 ₺ **200 gr.**
Yeşil fıstıkla marine edilmiş zırh ile doğranmış
kuzu ve dana etinden kebap.
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." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Sarayın Büyük Yemekleri

Kuzu Kafes (iki kişilik) 9.900 ₺

Kuzunun kaburga bölgesinden hazırlanan fırınlamış kuzu eti.

İç Pilav Alerjen (Süt ve Ürünleri, Sert Kabuklu Meyveler) 2700-3000 gr

Karışık Izgara (iki kişilik) 6.200 ₺

Adana kebabı, fıstıklı kebap, tavuk kanat, tavuk şiş, patlıcanlı kebap, kuzu pirzola, domatesli kebap, 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." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Sarayın Büyük Yemekleri

*** Mevsimsel fiyat değişikliğinden dolayı
ücreti belirlenmemiştir.
Lütfen siparişten önce ücretini garsonunuzdan öğreniniz

Kuzu Kol (iki ile üç kişilik) 8.500 ₺ 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)

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) 2.700 ₺
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 sofra etrafında 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.

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Alerjenler menü içeriğinde belirtilmiştir. Servis elemanlarımızdan bilgi alabilirsiniz.
"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Balık Yemekleri

Izgara Deniz Levreği 1.450 ₺ 300 gr.
Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.

Somon Balığı Külbastı 1.500 ₺ 300 gr.
Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.

Izgara Çipura 1.450 ₺ 320 gr.
Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.

Kâğıtta Deniz Levreği 1.620 ₺ 300 gr.
Damla sakızı, kişniş, limon, dereotu, sebze ve bademli balık.

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Alerjenler menü içeriğinde belirtilmiştir. Servis elemanlarımızdan bilgi alabilirsiniz.
"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Vejetaryen Ana Yemekler

İmam Bayıldı (Vejetaryen) 940 ₺
Yanında Pılavlı
Gluten (Pılav), Süt Ürünleri (Tereyağı)

Piruhi (Vejetaryen) 860 ₺ 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) 950 ₺
Geleneksel pişirme yöntemi ile hazırlanmış sebzeli güveç yemeği.

Makarnalar

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

***Spagetti Napoliten 900 ₺
Domates sosu, fesleğen ve parmesan peynirli makarna.
Gluten, Süt ve Ürünleri (Tereyağı)

***Spagetti Bolonez 1.150 ₺ 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." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

Tatlılar

**1539 yılında Kanuni Sultan Süleyman'ın
Oğulları Cihangir ve Beyazıt'ın sünnet düğününde yemek listesinde yer almış özel bir tatlıdır.

Levzine 830 ₺
Toz badem, tereyağı, bal ile yapılan
badem unu helvasıdır.
Sert Kabuklu Meyveler (Badem, Antep Fıstığı),
Süt ve Ürünleri
(Tereyağı, Kaymak, Dondurma)

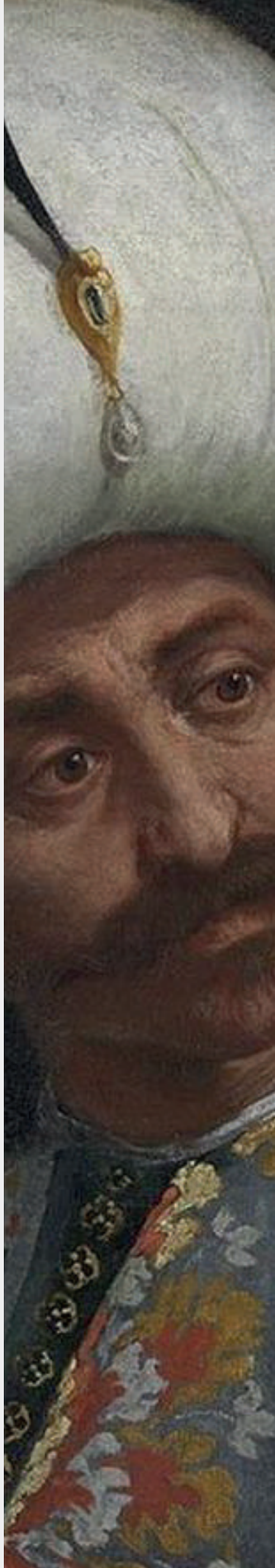
Dondurma 500 ₺ 3 Top
Vanilyalı, kakaolu veya
meyveli dondurma.
Süt ve Ürünleri,
Sert kabuklu Meyveler
(Antep Fıstığı-Serviste)

Meyve Tabağı 900 ₺
Mevsim meyveleri.

Fırın Sütlaç 620 ₺
Pirinçli sütlü fırın muhallebisi.
Süt ve Ürünleri ,
Sert Kabuklu Meyveler (Antep Fıstığı)

Katmer 1.000 ₺
Baklava yufkasında bol yeşil fıstık,
kaymak ve tereyağlı dondurma
eşliğinde Türk tatlısı.
Gluten, Süt ve Ürünleri,
Sert Kabuklu Meyveler, Yumurta

Baklava 890 ₺
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." Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir.

İÇECEKLER Menüsü

BİRALAR

Efes Draft 33 cl.	400 ₺
Efes Draft 50 cl.	420 ₺
Bomonti Unfiltered 50 cl.	470 ₺
Heineken 33 cl.	480 ₺
Miller 33 cl.	480 ₺
Non Alcoholic Beer 33 cl.	480 ₺
Corona 50 cl.	490 ₺

KADEH EV ŞARABI

Kadeh Kırmızı Şarap 15 cl.	580 ₺
Kadeh Beyaz Şarap 15 cl.	580 ₺
Kadeh Roze Şarap 15 cl.	580 ₺
Kadeh Tatlı Şarap 15 cl.	580 ₺
Kadeh Şampanya 15 cl.	1.250 ₺
Spritzer 15 cl.	600 ₺

MEŞRUBATLAR

Taze Sıkılmış Portakal Suyu 330 ml.	400 ₺
Taze Sıkılmış Nar Suyu 330 ml.	400 ₺
Meyve Suyu 330 ml. (Vişne, Şeftali, Kayısı, Elma)	200 ₺
Ev Yapımı Limonata 330 ml.	250 ₺
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero 330 ml.	200 ₺
Sprite, Fanta, Ice Tea 330 ml.	200 ₺
Ayran 330 ml.	200 ₺
Su 0,75 ml.	160 ₺
Maden Suyu 200 ml.	150 ₺
Red Bull 250 ml.	570 ₺
San Pellegrino 750 ml.	570 ₺
Osmanlı Ev Yapımı Şerbet 330 ml.	350 ₺

SICAK İÇECEKLER

Çay 20 ml.	85 ₺
Meyve ve Bitki Çayı 200 ml. (Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Yasemin, Kuşburnu, Papatya)	160 ₺
Türk Kahvesi 80 ml.	180 ₺
Nescafé 200 ml.	230 ₺
Americano 200 ml.	250 ₺
Espresso 40 ml.	250 ₺
Capuccino 200 ml.	250 ₺
Latte Macchiato 300 ml.	260 ₺
Espresso Macchiato 100 ml.	260 ₺
Baileys Caffee 120 ml.	940 ₺
Irish Caffee 300 ml.	950 ₺

VOTKA

Finlandia 4 cl.	490 ₺
Smirnoff 4 cl.	520 ₺
Absolut 4 cl.	600 ₺
Belvedere 4 cl.	800 ₺
Grey Goose 4 cl.	800 ₺
Russian Standard 4 cl.	600 ₺
Beluga 4 cl.	790 ₺

CİN

Gordon's 4 cl.	720 ₺
Beefeater 4 cl.	780 ₺
Gilbeys 4 cl.	660 ₺
Bombay 4 cl.	720 ₺
Hendriks 4 cl.	830 ₺
Monkey 47 4 cl.	1.080 ₺
Tanqueray No Tea 4 cl.	1.050 ₺

ROM

Bacardi 4 cl.	800 ₺
Bacardi Black 4 cl.	840 ₺
Captain Morgan 4 cl.	800 ₺
Captain Morgan Black 4 cl.	840 ₺
Captain Morgan Spicy 4 cl.	800 ₺
Havana Club 4 cl.	800 ₺

TEKİLA

Olmega 4 cl.	920 ₺
Olmega Gold 4 cl.	1.050 ₺
Patrón Silver 4 cl.	940 ₺
Patrón Gold 4 cl.	1.100 ₺
Don Julio 4 cl.	1.300 ₺
Sierra 4 cl.	920 ₺
Acapulco Silver 4 cl.	920 ₺

RAKI

	70 cl.	35 cl.	8 cl.	4 cl.
Yeni Rakı	4.250 ₺	2.250 ₺	620 ₺	380 ₺
Tekirdağ Rakı	4.650 ₺	2.750 ₺	620 ₺	380 ₺
Tekirdağ Altın Seri	5.500 ₺	3.250 ₺	780 ₺	400 ₺
Yeni Rakı Ala	4.780 ₺	2.750 ₺	640 ₺	380 ₺
Yeni Seri	5.000 ₺	2.900 ₺	680 ₺	380 ₺
Beylerbeyi Göbek	5.900 ₺	3.400 ₺	800 ₺	450 ₺

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

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.	700 ₺
Cointreau 4 cl.	940 ₺
Bailey's Irish Cream 4 cl.	900 ₺
Amaretto di Saranno 4 cl.	940 ₺
Jägermeister 4 cl.	940 ₺
Kahlúa 4 cl.	940 ₺
Archers 4 cl.	940 ₺
Malibu 4 cl.	940 ₺
Campari 4 cl.	860 ₺
Safari 4 cl.	900 ₺
Tia Maria 4 cl.	900 ₺
S.T Germain 4 cl.	900 ₺
Cardinal Melon 4 cl.	960 ₺
Sambuca 4 cl.	960 ₺
Grappa 4 cl.	960 ₺
Chambord 4 cl.	1.100 ₺
Aperol 4 cl.	900 ₺
Angostura 4 cl.	1.050 ₺

VERMUT

Martini Dry 4 cl..	720 ₺
Martini Rosso 4 cl.	720 ₺
Martini Extra Dry 4 cl.	720 ₺

VİSKİ

Talisker 10 4 cl.	1.380 ₺
The Glenlivet 12 4 cl.	1.380 ₺
Lagavulin 10 4 cl.	1.650 ₺
Glenfiddich 12 4 cl.	1.050 ₺
Chivas Regal 18 4 cl.	1.380 ₺
Chivas Regal 12 4 cl.	1.050 ₺
Macallan 12 4 cl.	1.050 ₺
Jameson 4 cl.	930 ₺
Jim Bean Bourben 4 cl..	940 ₺
Johnie Walker Black Label 4 cl.	940 ₺
Johnie Walker Red Label 4 cl.	900 ₺
Jack Daniel's 4 cl.	940 ₺
J&B 4 cl.	900 ₺
Jim Beam 4 cl.	940 ₺

KONYAK

Martell V.S 4 cl.	940 ₺
Rémy Martin V.S.O.P 4 cl.	940 ₺
Hennessy X.O. 4 cl.	1.850 ₺
Hennessy Very Special 4 cl.	1.650 ₺
Hennesy V.S.O.P 4 cl.	1.900 ₺
Rémy Martin X.O 4 cl.	1.900 ₺
Metaxa 4 cl.	940 ₺

KOKTEYL

Mojito	750 ₺	6 cl. Rom, 30 ml. limon suyu, esmer şeker veya 15 ml. şeker şurubu, nane yaprağı, 40 ml. soda.
Bloody Marry	890 ₺	Votka 5 cl., domates suyu 100 ml., limon suyu 25 ml., Worcester sos 2-3 damla, acı sos, tuz, karabiber.
Pina Colada	750 ₺	Beyaz rom 6 cl., 120 ml. ananas suyu, hindistan cevizi şurubu veya sütü 60 ml.
Gin Fizz	890 ₺	Cin 4,5 cl., 30 ml. limon suyu, 1 cl. şeker şurubu, soda 20 ml.
Negroni	1.100 ₺	3 cl. Cin, 3 cl. campari, 3 cl. vermouth.
Cosmopolitan	980 ₺	2 cl. Votka, 1-2 cl. cointreau, 40 ml. limon suyu, cranberry şurubu 1-2 cl.
Whiskey Sour	980 ₺	6 cl. Bourbon viski, 3 cl. limon suyu, 1,5 şeker şurubu, 1 yumurta, 1-2 damla Angustra bitter.
Bellini	980 ₺	10 cl. Prosecco , şeftali püresi, 3 cl. Archers.
Cuba Libre	1.100 ₺	4 cl. Rom, 4 cl. cola, 20 ml. limon suyu.
Margarita	940 ₺	8 cl. Tekila, 3 cl. portakal likörü, 4 cl. limon suyu, tuz.
Martini Dry	940 ₺	6 cl. Cin, 7 cl. sek martini, yeşil zeytin.
Sex On The Beach	1.000 ₺	4-5 cl. Votka, şeftali likörü 3 cl. , 60 ml portakal suyu.
Long Island	880 ₺	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	1.100 ₺	4 cl. Jack Daniel's, 2 cl. cointreau , 20 ml. limon suyu, 10 ml. şeker şurubu.
Red Devil	1.100 ₺	3 cl. Votka, 3 cl. rom, 20 ml. limon suyu, 1 kaşık yaban mersini püresi.
Ginger Club	1.100 ₺	3 cl. Cin, 3 cl. votka, 1 kaşık zencefil sosu, tatlı ekşi sos.
Smoke Touch	1.100 ₺	6 cl. Votka , 40 ml. greyfurt suyu veya limon portakal suyu, tatlı ekşi sos.
Spice Passion	1.100 ₺	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	1.100 ₺	3 cl. Campari, 3 cl. martini Rosso, 3 cl. absalut vanilya , soda 40 ml.
Deraliye Special	1.250 ₺	İsteğe göre tatlı ekşi malzemeler kullanılarak maksimum 10 cl. alkollü içecek ve yan ürünleri ile yapılır.

Barmeninize veya garsonunuza zevkinize uygun karışımları sorun!!.

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

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

Geleneksel Türk Mutfağı Yemek Kursu

Cooking Classes

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

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

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

YERLİ ÜRETİM

Fiyatlarımıza KDV dahildir. Menü başlangıç tarihi Şubat 2026
Üretim yeri **Deraliye Restaurant** İstanbul.
Ürünlerimiz kendi mutfağımızda üretilmektedir.

www.deraliyerestaurant.com