

DERALIYE®  
*Ottoman Palace Cuisine*

MOISE.  
VI.

блюда Османской дворцовой  
кухни



**DERALIYE®**  
*Osmanlı Sarayı Mutfağı*

“Частная семья шеф-повара”

Мы производим вкусную еду уже более 25 лет.  
Чтобы отвезти вас в наше историческое  
путешествие и меню, достойное султана  
Приглашаем вас ощутить его эксклюзивный вкус.



*Necati Yılmaz*  
Шеф-повар



# Меню Шехзаде

## Дегустационное меню обеда

12:00 & 17:00

Посетив дворец Топкапы и увидев архитектурную элегантность дворца, вы совершите путешествие во времени и прочувствуете историю во всем его вкусе, попробовав дегустационное меню, приготовленное из блюд, подаваемых к столам султанов, приготовленных на кухнях дворца.

Мы испытаем счастье и волнение, предоставляя нашим гостям новые впечатления, пока вы пробуете эти редкие и захватывающие вкусы со всех уголков Османской Империи,.



### Холодные закуски

#### Нутовая паста

Особая нутовая паста с тахини

#### Мутаббал

тахини, йогурт, чеснок, лимонный сок и пюре из жареных баклажанов.

#### Мухаммара

местная закуска, приготовленная из грецких орехов, перечной пасты, панировочных сухарей и специй.

#### Бабагануш

пюре из запеченных баклажанов, смешанные с йогуртом, чесноком и оливковым маслом.

#### Острый Эзме

паста, приправленная с красным перцем, луком, чесноком, огурцом, перечной пастой, оливковым маслом и специями.

#### Маринованная красная свекла

местная закуска, приготовленная из грецких орехов, перечной пасты, панировочных сухарей и специй.

### Горячие закуски (подаются по порядку)

#### Овощные оладьи по-османски

это особый рецепт, взятый из Первой турецкой кулинарной книги Мехмета Камиля Мельче ут-Табба 1844 года.

### Основные блюда

Основные блюда распределяются по количеству человек и подаются на середину стола.

#### Ягненок Тандыр

Ягненок, приготовленный традиционным способом в каменной печи, с булгуром (дворцовый рецепт 1539 года во время правления султана Сулеймана - от Мухаммеда бин Мехмета Ширвани).

#### Нырбач

нарезанное кубиками мясо ягненка, мини-фрикадельки из говяжьего фарша, нут.

Данное блюдо упоминается как мясное ка'лье с гранатовым сиропом «Назмуу-т-тебайи» Шейхи, одной из турецких медицинских книг XV века.

#### Компот из сезонных фруктов.

Компот, что по-персидски означает сладкая пресная вода, в османских дворцах обильно употреблялся, чтобы облегчить пищеварение и доставить удовольствие желудку. Его подают холодным.

### Десерт

#### Левзин

халва с молотым миндалем, молотым арахисом, медом, маслом и молоком

это особый десерт, который был включен в список блюд на празднике в честь обрезания Джихангира и Беязыта, сыновей Сулеймана Великолепного, в 1539 году.

### 55 евро на человека

Все гости за столом должны сделать заказ для обеспечения целостности обслуживания..

«Пожалуйста, сообщите нам о своих диетических предпочтениях или аллергии, если такие имеются!  
Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.

# Меню султанов

## Дегустационное меню УЖИН

18:00 & 22:30

Специальное дегустационное меню, приготовленное из эксклюзивных блюд османских дворцов с 500-летней историей.

Великая империя, богатый дворец, султаны, жены султанов, принцы, визири, наложницы, живущие во дворце, а также иностранным сановникам, приехавшим в гости к этой великой семье предлагались особые ароматные приправы.

### Холодные закуски

#### Нутовая паста

Особая нутовая паста с тахини

#### Фаршированные листья вишни

из книги Мехмета Камиля «Приют поваров», 1844 г.

#### Мухаммара

местная закуска, приготовленная из грецких орехов, перечной пасты, панировочных сухарей и специй.

#### Бабагануш

пюре из запеченных баклажанов, смешанные с йогуртом, чесноком и оливковым маслом.

#### Острый Эзме

паста, приправленная с красным перцем, луком, чесноком, огурцом, перечной пастой, оливковым маслом и специями.

#### Фетте

Жареный нут с тахини, сцеженным йогуртом, чесноком, нут, арахисом, тмином.

#### Табуле

(Подается в зависимости от количества человек)

### Горячие закуски (подаются по порядку)

#### Медовый пирог

Уникальный вкус, вошедший из среднеазиатской узбекской кухни в османские дворцы.

Идеальная гармония соленого сыра, сыра фета, и других местных сыров и меда.

#### Пирухи из морепродуктов (Манты)

Блюдо 15 века - Мухаммед бин Махмуд Ширвани. Блюдо, приготовленное из обычного и слоеного теста, было перенесено из среднеазиатской турецкой кухни в османские дворцы.

### Основные блюда (подаются по порядку)

#### Кебаб из гуся

рецепт Османского дворца взят из банкетной книги 1539 года, специально предназначенной для кухни Сулеймана Великолепного.

#### Али Назик Кебаб

нарезанное кубиками мясо ягненка, приготовленное с топленным маслом и йогуртом поверх пюре из баклажанов, обжаренных на кунжутном масле.

Ходят слухи, что, когда Явуз Султан Селим приехал в Антеп, был организован большой приветственный пир, и Султану преподнесли это особое угощение.

#### Компот из сезонных фруктов.

Компот, что по-персидски означает сладкая пресная вода, в османских дворцах обильно употреблялся, чтобы облегчить пищеварение и доставить удовольствие желудку. Его подают холодным.

### Десерт

#### Катмер

турецкий десерт из слоеного теста с большим количеством зеленых фисташек, топлеными сливками и сливочным маслом. Мороженое на стороне.

### 77 евро на человека

Все гости за столом должны сделать заказ для обеспечения целостности обслуживания..





MICHELIN  
2024  
ISTANBUL

Gault & Millau  
2024

2024 Наши почетные грамоты

## Супы



### Тархана суп с вишней. 220 ₺

Традиционный суп из натуральной фруктово-овощной муки.

## Холодные закуски

(1469), из книги Семи Тезджана «Банкетная книга».

Из книги Приют поваров Мехмета Камиллина, 1844 год.



### Сарма с вишней 210 ₺

отварной рис, завернутый в виноградные листья, стмином, корицей, имбирем, луком, изюмом, кедровыми орешками и вишней.



### Хумус 185 ₺

паста из нута специального сорта, тахини, лимона, чеснока, черного перца, хумуса с изюмом и корицей.



### Шея ягненка с тимьяном Медальоны. 240 ₺

Готовятся из шейной части и мозгов ягненка. Со специями. Рецепт из кухни Султана Мехмета (15 век)

Мариана Ярасимос  
Из книги османской кухни 500-летней давности.

«Пожалуйста, сообщите нам о своих диетических предпочтениях или аллергии, если такие имеются!  
Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.



### Мутаббал 185 ₺

тахини, йогурт, чеснок, лимонный сок и пюре из запеченных на огне баклажанов.

Сухейл Унвер

Период правления султана Мехмета Завоевателя  
Дворцовый рецепт из кулинарной книги.

## Холодные закуски



### Дегустационный сет традиционных Османских закусок. 740 ₺

Включает в себя: бабагануш, мухаммару, мутаббал, хумус, сарму.



### Бабагануш 190 ₺

запеченный на огне баклажан, смешанный с йогуртом, чесноком и оливковым маслом.



### Мухаммара 190 ₺

местная закуска, приготовленная из грецких орехов, перечной пасты, панировочных сухарей и специй.



### Острая аджика 185 ₺

аджика, приправленная красным перцем, луком, чесноком, огурцом, перечной пастой, оливковым маслом и специями.

«Пожалуйста, сообщите нам о своих диетических предпочтениях или аллергии, если такие имеются!  
Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.

# Горячие закуски



## Осьминог на гриле 780 ₺

Шупальца осьминога, запеченная на гриле. Подается на баклажанной подушечке. ahtar pot kolu.



## Запеченные креветки 720 ₺

Креветки, запеченные с чесноком, специями и сливочным маслом.



## Фаршированные сушеные баклажаны 420 ₺

Фаршированные баклажаны с нежирным говяжьим фаршем, перечной пастой, розмарином и различными специями. Подается с теплым йогуртом.



## Котлеты Арефе 410 ₺

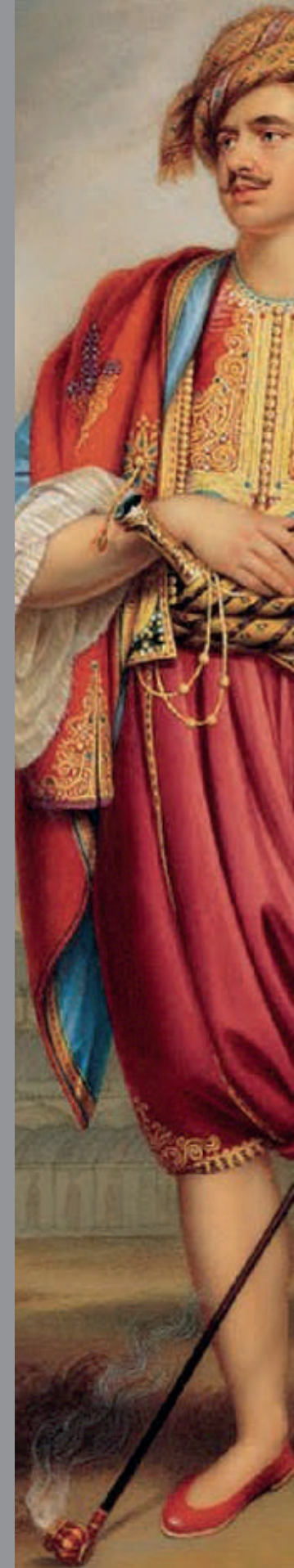
Котлеты, фаршированные говяжьим фаршем, с миндалем, фисташками, сушеной черной смородиной, розмарином и различными специями.



## Гемиджи Борек с медом 520 ₺

несколько видов турецких сыров, завернутые в раскатанное тесто и обжаренные на масле. Подается с медом и сушеной черной смородиной сверху.

«Пожалуйста, сообщите нам о своих диетических предпочтениях или аллергии, если такие имеются! Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.



# САЛАТЫ

## DERALIYE®

*Osmanlı Sarayı Mutfağı*

### Таббуле 480 ₺

Салат из средней Азии: мелко нарезанная петрушка, мята, зеленый лук, мелкий булгур, зерна граната. Подается с лимонным соком и оливковым маслом.



### Салат из креветок с зернами граната 680 ₺

и рукколой Обжаренные на сливочном масле креветки, подаются с рукколой, зернами граната, помидорами черри и дольками апельсина.

### Салат сезонный с гранатовым сиропом 440 ₺

сезонный салат с помидорами, огурцами, зеленым перцем и гранатовым сиропом.



«Пожалуйста, сообщите нам о своих диетических предпочтениях или аллергии, если такие имеются!  
Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.



# БЛЮДА ИЗ ДВОРЦОВОЙ ОСМАНСКОЙ КУХНИ



## Голень ягненка 1.100 ₺

Голень ягненка, приготовленная в тандыре, подается на пюре из баклажанов.

Это одно из особых блюд османской кухни. Отражая кочевую культуру, это блюдо также заняло свое место в кухне дворца.



## Фаршированная дыня 1.100 ₺

запеченная дыня, фаршированная мелко нарезанной телятиной, рисом, специями, розмарином, свежим тимьяном, орехами, миндалем, фисташками и сушеной черной смородиной.



## Фаршированные яблоки или айва 860 ₺

фаршированные яблоки или айва (по сезону) с начинкой из рубленой баранины и говядины, риса, весенних трав, кедровых орехов и изюма, приготовленные в духовке.

«Пожалуйста, сообщите нам о своих диетических предпочтениях или аллергии, если такие имеются!  
Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.



**Мясо ягненка, запеченное в тандыре** 1.050 ₺

Отборное мясо ягненка, запекается на медленном огне в тандыре около 6 часов. Подается с рисом.



**Али Назик** 1.080 ₺

Ламб на шампуре на подушке из жареного баклажана и чесночного йогурта Согласно легенде, когда Явуз Султан Селим прибыл в Антеп, была организована великолепная церемония встречи и приготовлена специально для Султана Селима.



**КАРЕ ЯГНЁНКА** (персона) 1.320 ₺

Каре ягненка, маринованное со свежим тимьяном, розмарином и травами. Подается со специальным ягодным соусом.



**Теркиб-и-Мутанджана** 1.050 ₺

Кусочки ягненка, тушенные на медленном огне, вместе с медом, уксусом, мятой, миндалем, абрикосом, сливой, изюмом, инжиром.

Невозможно для империи, жившей на двух континентах примерно 623 года, не различать и не разнообразить свою кухню с ее различным климатом, фауной и флорой. Большое разнообразие растений и Османская империя, основанная в Анатолии, являющейся средней обитания диких животных, обладает высочайшим уровнем богатства и разнообразия с точки зрения пищевой культуры. (Ерасимос, 2005; Ерасимос, 2011).

# Птица и дичь на дворцовой кухне



## Филе цыпленка, запеченное 680 ₺

в фирменном соусе из корицы Филе цыпленка, запекается в соусе из корицы и специй. Подается на баклажанной подушечке и зернами граната.



## Гусиный кебаб 1.275 ₺

Отборное мясо гуся, рис, изюм, немного миндаля и фисташек, запекаются в нежнейшем тоненьком тесте.



## Перепелки с баклажанами 920 ₺

Ножки перепелки, запеченные в фирменном соусе из перечной пасты и базилика. Подаются с запеченными дольками баклажана.



## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА ГРИЛЕ. 615 ₺

Куриные крылышки, маринованные перечной пастой, йогуртом и травами. Поджарены на гриле.

Мясо - важный элемент Османской кулинарной культуры. В основном, в приговлении блюд использовали баранину, оленину, крольчатину, и мясо птиц (гусей, перепелов и уток). Готовили мясо с обильным количеством разных сухофруктов, фруктов, приправ и меда. Блюда должны были быть максимально питательными и полезными. В нашем ресторане мы стараемся сохранить культуру дворцовой Османской кухни и практически в полной точности воспроизводим старинные рецепты.

# Блюда дворцовой кухни из говядины



## Говядина с пряными травами 1.120 ₺

Говядина, маринованная в оливковом масле с пряными травами.

DERALIYE®  
*Osmanlı Sarayı Mutfağı*

Телятина не была так популярна в османско-турецкой кухне из-за влияния образа жизни. Как вы можете видеть в нашем меню, в Османских дворцах и турецкой кухне в основном потребляли дичь, птицу и баранину.

В последний период Османской империи начала происходить активная европеизация, в результате чего это повлекло за собой определенные западные «вевания», и говядина стала популярна на дворцовой кухне. Блюда, представленные ниже, представляют собой стейки из филе, готовящиеся в османских дворцах 18 века.

## ТЕЛЯТИНА В ТАНДЫРЕ 1.120 ₺

Телячья грудинка, маринованная в травах. Приготовлена в печи.



## Кирде Кебаб 1.050 ₺

Ростбиф с йогуртом и овощами на хрустящем тесте.

«Пожалуйста, сообщите нам о своих диетических предпочтениях или аллергии, если такие имеются!  
Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.

DERALIYE®

*Osmanlı Sarayı Mutfağı*



ГАНЧАРНОЕ БЛЮДО ИЗНИК ОТТОМАНСКАЯ ИНДРЕЙКА, ОКОЛО 1600 Г.

С покатым краем на короткой ножке, с черной волнисто-скальной каймой, реверс с чередующимися кобальтово-синими и зелеными мотивами, ножка просверлена, сколы по ободу и ножке

# КЕБАБЫ

## Бараньи ребрашки 1.100 ₺

Бараньи ребрышки, запеченные на гриле.  
Подаются с овощами на гриле.



## Кёфте 680 ₺

Котлетки из мяса баранины и говядины.  
Готовятся на гриле. Подаются на баклажанной подушечке.



## Адана Кебаб 710 ₺

Кебаб из баранины  
и говядины на гриле.



## Кебаб с баклажанами 810 ₺

Кебаб из говядины, телятины и дольками  
баклажана. Готовиться на гриле.



## Фисташковый кебаб 810 ₺

Кебаб из телятины, говядины и фисташек.  
Подается с гарниром.

«Пожалуйста, сообщите нам о своих диетических предпочтениях или аллергии, если такие имеются!  
Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.

# Блюда на компанию



## **Бараньи ребрышки 4.750 ₺**

Бараньи ребрышки, запеченные на гриле.  
Порция минимум на две персоны.



## **Микс кебаб, минимум на две персоны 3.720 ₺**

Несколько видов кебабов на одной большой тарелке.  
Состоит из: Адана кебаба, фисташкового кебаба, кебаба с баклажанами, кебаба с помидорами, ребрышек ягненка, куриных крылышек.  
Подается с рисом и йогуртом.

# Блюда на компанию

\*\*\*В связи с сезонным изменением цен стоимость этого блюда не определена. Пожалуйста, уточните цену у официанта перед заказом.



**Бедро ягненка** (на два-три человека) 4.750 ₺  
Бедро ягненка, приготовленное в тандыре на слабом огне.



**Морской окунь или лещ, запеченный в соляной подушке, минимум на две персоны**  
Крупная морская рыба, заворачивается в подушку из соли и запекается в печи на большом огне. В результате получаем нежнейшее мясо рыбы, которое полностью сохраняет свои вкусовые и полезные свойства. Подается с огненным шоу!



**Тести кебаб** (на два человека) 1.350 ₺  
жареный баклажан, жареный говяжий фарш со специями.

В османской и турецкой культурах существовала привычка есть из одной посуды, и так ели обычно большие блюда, приготовленные целиком. На пирах или праздничных трапезах старейшины семьи или известные люди сидели вокруг стола, где обычно подавались блюда, приготовленные в традиционной каменной печи на больших подносах, в горшках и блюдах, и, в соответствии с этикетом, все ели из посуды, которая ближе к ним.

«Пожалуйста, сообщите нам о своих диетических предпочтениях или аллергии, если такие имеются!  
Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.



# Рыбные блюда



**Королевские креветки на гриле 1.300 ₺**

с сезонной зеленью, приготовленная на мангале.

**завернутый в бумагу морской окунь 820 ₺**

мастика, кориандр, лимон, укроп, овощи и миндаль.



**Сибас на гриле 810 ₺**

рыба на гриле с сезонной зеленью, приготовленная на мангале.



**Филе лосося 820 ₺**

рыба на гриле с сезонной зеленью, приготовленная на углях.



**дорада на гриле 810 ₺**

рыба на гриле с сезонной зеленью, приготовленная на мангале.



# ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



**Овощной Катмер** (Вегетарианский) 620 ₺  
"Креп с яйцом и мукой, спрятанными в хрустящем фило-тесте, с сезонными овощами. Подается с чесночным йогуртом."



**Равиоли** (Вегетарианский) 420 ₺  
домашние равиоли, приготовленные традиционными методами. Подается с овощным и чечевичным йогуртом.



**Тести кебаб** (Вегетарианский) 620 ₺  
овощное рагу, приготовленное традиционным способом.

## макаронны

\*\*\*Это не из османской кухни, но добавлено в меню для семей с детьми.



\*\*\***Спагетти неаполитанские** 425 ₺  
томатный соус, базилик и сыр пермамсан



\*\*\***Спагетти Болоньезе** 465 ₺  
мелкий фарш, базилик и сыр

«Пожалуйста, сообщите нам о своих диетических предпочтениях или аллергии, если такие имеются!  
Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.

DERALIYE®

*Osmanlı Saray Mutfağı*



МОНУМЕНТАЛЬНЫЙ ЛАТУННЫЙ ПОДСВЕЧНИК В МАМЛЮКСКОМ СТИЛЕ, ИНКРАЗИРОВАННЫЙ СЕРЕБРО  
ОСМАНСКАЯ ТУРЦИЯ, ДАТИРОВАННАЯ МУХАРРАМ 1340 Г.Х./АПРЕЛ-МАЙ 1921-22

Это блюдо было приготовлено на празднике по поводу обрезания сыновей Сулеймана Великолепного Джихангира и Беязита в 1539 году.

# ДЕСЕРТЫ

**Левзин** 325 ₺

Халва с миндалем,  
сливочным маслом и мускатным орехом.



**Мороженое** 150 ₺

из козьего молока



**Фруктовая тарелка**

сезонные фрукты.

440 ₺



**Рисовый пудинг** 265 ₺

молочный пудинг с рисом,  
приготовленный в духовке



**Катмер** 420 ₺

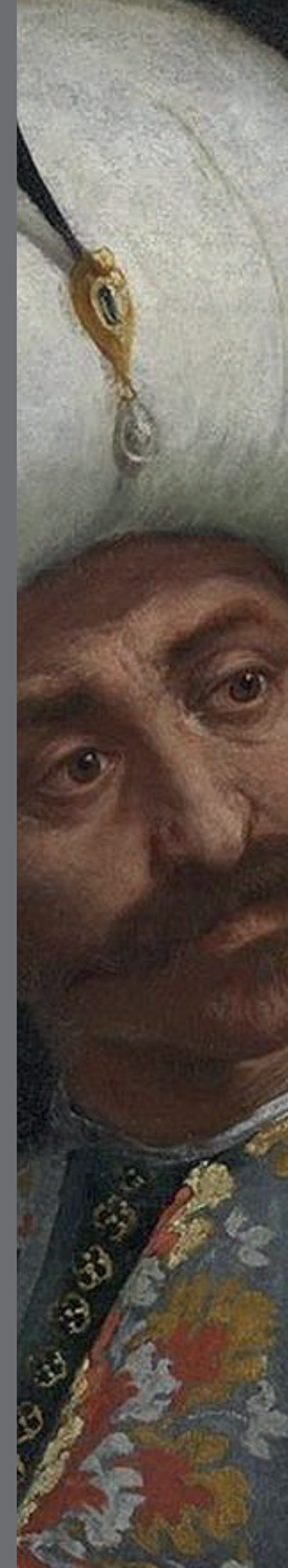
турецкий десерт с большим  
количеством зеленых фисташек,  
сливок и масла.  
Подается с мороженым.



**Пахлава** 420 ₺

Готовится с большим количеством  
сливочного масла и поливается  
горячим медовым щербетом.  
Подается с мороженым  
из козьего молока.

«Пожалуйста, сообщите нам о своих диетических предпочтениях или аллергии, если такие имеются!  
Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.



# МЕНЮ НАПИТКОВ

## ПИВО

Efes Draft 33 cl.	205 ₺
Efes Draft 50 cl.	250 ₺
Bomonti Unfiltered	270 ₺
Bomonti Dark	270 ₺
Heineken	280 ₺
Miller	280 ₺
Non Alcoholic Beer	280 ₺
Corona	280 ₺

## БОКАЛ ДОМАШНЕГО ВИНА

Glass of Red Wine	320 ₺
Glass of White Wine	320 ₺
Glass of Rose Wine	320 ₺
Glass of Sweet Wine	370 ₺
Glass of Champagne	720 ₺
Spritzer	320 ₺

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Fresh Orange Juice	240 ₺
Fresh Pomegranate Juice	370 ₺
Fruite Juice	120 ₺
(cherry, peach, apricot, apple)	
Home Made Lemonade	160 ₺
Coca Cola, Coca Cola Light,	
Coca Cola Zero	120 ₺
Sprite, Fanta, Ice Tea	120 ₺
Turkish Yogurt Drink	120 ₺
Sparkling Soda Water	100 ₺
Red Bull	460 ₺
San Pellegrino 1Lt	420 ₺
Home Made Sherbet	180 ₺

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Tea	50 ₺
Fruit and Herb Tea	125 ₺
Linden, Sage, Apple, Mint, Jasmin, Rose	
Hip, Chamomile)	
Turkish Coffee	150 ₺
Nescafé	180 ₺
Americano	190 ₺
Espresso	190 ₺
Capuccino	210 ₺
Latte Macchiato	220 ₺
Espresso Macchiato	220 ₺
Baileys Caffee	720 ₺
Irish Caffee	820 ₺

## ВОДКА

Finlandia	425 ₺
Smirnoff	445 ₺
Absolut	510 ₺
Belvedere	685 ₺
Grey Goose	685 ₺
Russian Standard	510 ₺
Beluga	685 ₺

## ДЖИН

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

## РОМ

Bacardi	680 ₺
Bacardi Black	720 ₺
Captain Morgan	680 ₺
Captain Morgan Black	710 ₺
Captain Morgan Spicy	680 ₺
Havana Club	680 ₺

## ТЕКИЛА

Olmega	780 ₺
Olmega Gold	910 ₺
Patrón Silver	760 ₺
Patrón Gold	980 ₺
Don Julio	1.140 ₺
Sierra	780 ₺
Acapulco Silver	780 ₺

## RAKI

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

Спросите своего бармена или официанта о миксах, которые вам по вкусу!!

Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.

# DERALIYE®

*Osmanlı Saray Mutfağı*

## ЛИКЕРЫ

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

## ВЕРМУТ

Martini Dry	625 ₺
Martini Rosso	625 ₺
Martini Extra Dry	625 ₺

## КОНЬЯК

Martell V.S	820 ₺
Rémy Martin V.S.O.P	820 ₺
Hennessy X.O.	1750 ₺
Hennessy Very Special	1450 ₺
Hennessy V.S.O.P	1750 ₺
Rémy Martin X.O	1750 ₺
Metaxa	820 ₺

## ВИСКИ

Talisker 10	1200 ₺
The Glenlivet 12	1200 ₺
Lagavulin 10	1450 ₺
Glenfiddich 12	920 ₺
Chivas Regal 18	1200 ₺
Chivas Regal 12	910 ₺
Macallan 12	910 ₺
Jameson	810 ₺
Jim Bean Bourben	820 ₺
Johnie Walker Black Label	820 ₺
Johnie Walker Red Label	780 ₺
Jack Daniel's	820 ₺
J&B	780 ₺
Jim Beam	820 ₺

## КОКТЕЙЛИ

Mojito	660 ₺
Bloody Marry	790 ₺
Pina Colada	660 ₺
Gin Fizz	780 ₺
Negroni	980 ₺
Cosmopolitan	860 ₺
Whiskey Sour	860 ₺
Bellini	860 ₺
Cuba Libre	880 ₺
Margarita	820 ₺
Martini Dry	820 ₺
Sex On The Beach	900 ₺
Long Island	820 ₺
Lynchburg Lemonade	965 ₺
Red Devil	980 ₺
Ginger Club	980 ₺
Smoke Touch	980 ₺
Spice Passion	980 ₺
Barbie and Ken	980 ₺
Deraliye Special	1100 ₺

Спросите своего бармена или официанта о миксах, которые вам по вкусу!!.

Наши цены включают НДС. 10% сервисный сбор будет включен.

DERALIYE®  
*Osmanlı Saray Mutfacı*



МОНУМЕНТАЛЬНЫЙ ПОЗОЛОЧЕННЫЙ МЕДИ (ТОМБАК) КУВЕР И БАССЕЙН ОСМАНСКАЯ ТУРЦИЯ, КОНЕЦ 18 - НАЧАЛО 19 ВЕКА

Кулинарные мастер-классы

DERALIYE®  
*Osmanlı Sarayı Mutfağı*

# Cooking Classes



Давайте вместе приготовим блюда, которые когда-то подавали на стол самим Султанам

Только представьте: Вы, вместе с одним из наших шеф-поваров, собственноручно приготовите несколько вкуснейших блюд из дворцовой Османской кухни. Блюда каждый раз разные, но всегда очень вкусные! После мастер-класса, Вы сможете насладиться приготовленными блюдами. Также мы торжественно вручим Вам сертификат о прохождении урока.

Подробности проведения мастер-класса,

Вы можете уточнить у наших официантов или администратора.

Whatsapp/Telegram (+90) 532 655 46 98 & (+90) 539 593 7797



# DERALIYE®

*Ottoman Palace Cuisine*

## ОСМАНСКАЯ ДВОРЦОВАЯ КУХНЯ.

Во дворце Топкапы кухня расположена во втором из четырёх дворов. По приказу Султана Сулеймана, она была существенно увеличена, поскольку во время его правления, резко возросло количество людей проживающих и посещающих дворец. Ежедневно на кухне работали около 60 поваров и 200 помощников поваров. Каждый день нужно было приготовить еду для Султана, его семьи, а также его гостей.

В праздничные дни также готовили угощения для всех жителей Стамбула. И иногда эта цифра доходила до 30 000 человек.

Согласно закону Фатиха Султана Мехмета, определявшего дворцово-государственный порядок, Султаны принимали пищу в одиночестве, в своей частной комнате или в саду.

В основном предпочитали фарфоровую посуду, иногда серебряную.

Из рациона, большой популярностью пользовались: баранина в тандыре; мясо гуся, перепелок, цыплят и голубей; баранина, запечённое с фруктами; телятина, запечённая в дыне с миндалём и специями.

Из напитков был популярен щербет.

Из десертов: пахлава, катмер, рисовый пудинг, миндальная халва.

Дворцовая Османская кухня должна была быть максимально полезной и питательной, поэтому в приготовлении блюд часто использовали мед, орехи, сухофрукты, специи, а также мясо и рыбу высочайшего качества. Пищу принимали два раза в день: утром и на закате. К сожалению, после распада Османской империи, Дворцовая Османская кухня пришла в забвение.

К счастью, шеф-повар Ниджати Илмаз, по крупицам, на протяжении 12 лет, собирал уникальнейшие рецепты дворцовой Османской кухни. И теперь в нашем ресторане, Вы можете попробовать те самые блюда, которые когда-то были на столе у самих Султанов Великой Османской империи. Приятного аппетита.

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

