



Aşiyân Yalısı
MENÜ



Hoş Geldiniz!

Aşiyân Yalısı'na adım
attığınızda, yalnızca bir
yalıya değil,
kökleri Levanten ve
Osmanlı mutfağına
dayanan bir aile sofrasına
adım atarsınız.

İtalyan babaannemizin
miras bıraktığı tarifler,
şefimizin yaratıcı
dokunuşlarıyla yeniden
hayat buldu.

Yerel kadın üreticilerden
temin edilen en taze
malzemelerle hazırlanan
yemeklerimiz, geçmişin
tadını bugünün zarafetiyle
birleştiriyor.



aşiyân



Aşiyân Yalısı

MENÜ



SERPME KAHVALTI

*4 çeşit peynir

Ezine beyaz peynir,
Tulum peynir(Elazığ)
Örgü peynir(Sakarya)
Eski kaşar (Kars)

*2 çeşit zeytin

Siyah ve yeşil zeytin olmaz üzere İznik
yöresel zeytinleri

*Lutenitsa (Balkan sosu)

*Yeşil sos (Tüm yeşilliklerden
hazırladığımız zeytinyağlı özel sosumuz)

*Soslu biber

*Köy salatallığı

*Köy domatesi

*2 çeşit reçel

Artizan reçellerimiz mevsim
meyveleriyle hazırlanır.

*Manda kaymağı

*Fındık ezmesi

*Fırında ekmek üzeri kasap sucuğu

*Aşiyân özel kızarmış patates

*Pişi

*Gözleme (yerel kadın üreticiden sac
yufkasıyla)

*Pancake

*Köy yumurtası

*Mevsimine göre meyveler

*Mevsim yeşillikleri

*3 çeşit ekmek

Cevizli

Tahıllı

Beyaz ekmek

*Limitsiz çay

GÖZLEMELER

Gözlemelerimiz odun ateşinde sac üzerinde
pişirilen yufkalardan yapılmaktadır.

Üç Peynirli	200 TL
Kıymalı	210 TL
İspanaklı	170 TL
Patatesli	170 TL

Ev Yapımı Manti 380 TL

Kişi başı 850 TL'dir

aşiyân





Aşiyân Yalısı

MENÜ



AŞİYAN HAMBURGER TABAĞI550 TL

Şefimizin ev yapımı ekmek ve 200 gram el yapımı köftesi. Yanında karamelize soğan ve çıtır patates kızartması.

PİZZALARIMIZ

Aileden nesiller boyu aktarılan tarifimizle hazırlanan özel hamur ve sos ile

Margarita		400 TL
Sucuklu		450 TL
Mantarlı		475 TL
Zeytinli		475 TL

SALATALAR 280 TL

Vitaminli yeşil salata - Tüm yeşillikler mevsimine göre meyve ve özel sosla hazırlanır.

Peynir soslu göbek salata - Göbek salata özel peynir sosu ile hazırlanır.

Vişneli roka salatası - Roka, vişne ve özel sosu ile hazırlanır.

Karışık mevsim salata - Yeşillik, havuç, kapya biber, domates, salatalık ile hazırlanır.

Şeftalili semizotu salatası - (Mevsiminde) Semizotu yaprakları, şeftali ve özel sosu ile hazırlanır.

-ZEYTİNYAĞLILAR-

Osmanlı saray mutfağının zarafeti ve Levanten geleneğinin hafifliğiyle...

280 TL

AYVALI KEREVİZ

Osmanlı usulü pişirilen ayvalı kereviz.
(Mevsiminde servis edilir)

KABAK SIYIRTMA

Girit usulü zeytinyağlı kabak özel sosu ile servis edilir.

SİNKONTA

Fırında baharatlarla zenginleştirilmiş balkabağı özel yoğurt sosu ile servis edilir.

(Mevsiminde servis edilir)

AŞİYAN PANCARI

Sarımsak ve baharatlarla tatlandırılan pancar, yoğurt, zeytinyağı ve fındık ile servis edilir.

MÜTEBBEL

Közlenmiş patlıcan, tahin ve süzme yoğurt ile servis edilir.

SOĞAN MEZESİ

Fırında ağır ateşte pişirilmiş arpacık soğan, zeytinyağı, özel sos ve süzme yoğurt ile servis edilir.





Aşiyân Yalısı

MENÜ



ANA YEMEKLER

-KIRMIZI ETLER-

OSSOBUCO (2 kişilik) 1550 TL

İtalyan tariflerine sadık kalarak sabırla fırında pişirdiğimiz dana incik, peynirli patates püresi ve kuşkonmaz ile.

LEVANTEN USULÜ ROSTO 860 TL

Levanten köklerimizden izini taşıyan bu dana rostos, demi-glace sos ve fırında kremalı patates ile.

KUZU İNCİK

Osmanlı saray mutfağından esinlenerek şefimizin dokunuşuyla pişirilen, tercihinize göre:

Buğday risotto 830 TL

İç pilav 880 TL

ÇÖKERTME 720 TL

Osmanlı mutfağından ilhamla, çıtır kibrit patates üzerine özel soslu bonfile parçaları ve süzme yoğurt.

HÜNKÂRBEĞENDİ 650 TL

Közlenmiş patlıcan ve beşamel sosla hazırlanan beğendi, üzerine soslu dana kuşbaşı. Şefimizin Osmanlı'ya saygı duruşu.

NONNA USULÜ KÖFTE 580 TL

Babaanemizin ellerinden çıkmış gibi, tarifine sadık kalarak, dana kıymadan hazırlanan köfte, tereyağlı pirinç pilavı ve baharatlı sote sebzeler ile.

ÇORBALAR 180 TL

Günün çorbasını lütfen sorunuz.

-DENİZ ÜRÜNLERİ-

Gölün ve denizin tazeliği, aile mutfağımızın sırrıyla buluşuyor...

LEVREK TABAĞI 820 TL

Buharda baharatlarla pişirilmiş levrek, biberiyeli patates ve biber reçelinde kadayıflı jumbo karides ile.

AŞIYAN YAYIN BALIĞI 850 TL

Şefimizin özel tarifiyle, fırında pişirilmiş yayın balığı, kuşkonmaz ve biber reçelinde jumbo karides ile.

PANE MEZGİT 700 TL

Levanten kıyılarından ilhamıyla, çıtır mezgıt fileto ve patates kızartması.

-BEYAZ ETLER-

Geçmişin tarifleri, şefimizin dokunuşlarıyla...

ACI TATLI SOSLU TAVUK 450 TL

Levantenlerin baharat tutkusu ve şefimizin yaratıcılığıyla, acı biber sosunda marine edilmiş susamlı tavuk.

SCHNITZEL 450 TL

Uzun süreli geliştirme süreciyle, Viyana'nın orijinal tarifine saygı göstererek geliştirdiğimiz schnitzel. Üzerinde baharatlı tereyağı ve limon.





Aşiyân Yalısı

MENÜ



-TATLILAR-

PAVLOVA 300 TL

Mereng, özel pastacı kreması ve meyveler

ÇİKOLATALI SUFLE 300 TL

Belçika çikolatasından yapılmış sufle

ANANAS TATLISI 275 TL

Ananas dilimi tereyağında hafif pişirilir üzerinde karamel sos, dondurma ve meyve servis edilir.

AŞİYAN TATLISI 225 TL

Fırınlanmış kadayıf ve özel muhallebisi ile hazırlanan özel Aşiyân tatlısı.

-İÇECEKLER-

Ev yapımı limonata 90 TL

Osmanlı Şerbetleri 90 TL

Uludağ Gazoz çeşitleri 80 TL

Ayran 60 TL

Soda 50 TL

Filtre kahve 140 TL

Türk kahvesi 110 TL



aşiyân