



**Matbah**<sup>®</sup>  
◆ *Osmanlı Sarayı Mutfağı* ◆

*Tadım Menüsü / Tasting Menu*

**MICHELIN**  
2024

İSTANBUL

MICHELIN  
2024

İSTANBUL

# Tadm Menüsü / Tasting Menu

“MATBAH” EŞSİZ MİRASINI KORUYAN ŞIK  
“OSMANLI SARAYI MUTFAĞI” NDA  
ÖZEL MİSAFİRLERİ VE GURMELERİ AĞIRLIYOR.



"MATBAH" WELCOMES EXCLUSIVE GUESTS  
AND GOURMETS TO THE STYLISH  
"OTTOMAN PALACE CUISINE"  
MAINTAINING ITS UNIQUE HERITAGE





AN IZNIK POTTERY DISH OTTOMAN TURKEY, CIRCA 1580

Of typical form, a green and blue swaying saffron leaf amidst a blue tulip and red carnation spray rising from a tuft of grass, the rim with 'wave-and-rock' pattern, the cavetto's exterior with alternating stylised green flowers and blue trefoils, the foot fritted (30cm.) diam.

## Çorba / Soup

### İskorpit Balığı Çorbası / Scorpion Fish Soup (14th c. / yy)

Sebze ve çeşitli baharatlarla hazırlanmış iskorpit balığı çorbası  
Scorpion fish soup made from vegetables and assorted spices.

## Soğuk İştah Açıcılar / Cold Appetizers

### Midye Lahana Sarması / Cabbage Rolls with Mussels (14th c. / yy)

Kuş üzümü, dolmalık fıstık, nane, pirinç, midye içi, tarçın, karabiber ile doldurulmuş lahana sarması  
Cabbage roll stuffed with currants, peanuts, mint, parsley, dill, rice, mussels, cinnamon and black pepper

### Zeytinyağlı Bamya / Okra with Olive Oil

Soğan, sarımsak, kapyra biber, havuç, limon suyu ve zeytinyağı ile pişirilmiş bamya  
Okra cooked with onion, garlic, capia pepper, carrot, lemon juice and olive oil.

### Gerdaniye, Nar Ekşisi Soslu / Gerdaniyye with Pomegranate Syrup (18th c. / yy)

Kekik, tane karabiber ve çeşitli baharatlarla harmanlanmış kuzu gerdanı, nar ekşisi sosu ile  
Lamb chuck blended with thyme, black peppercorn and assorted spices served with pomegranate syrup

### İmam Bayıldı / Stuffed Eggplant (18th c. / yy)

Soğan, sarımsak, domates, ile doldurulmuş ve zeytinyağında pişirilmiş bütün patlıcan  
Whole eggplant stuffed with onion, garlic, tomatoes and cooked in olive oil.

## ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

Nif Bağları Bornova Misket | Izmir ( 10 cl )

## Sıcak İştah Açıcılar / Hot Appetizers

### Ballı Gemici Böreği / Sailor's Roll With Honey (15th c. / yy)

Yedi çeşit Türk peyniri barındıran ve bezelye, el açması yufka ile sarılan zeytinyağında kızartılmış kuş üzümlü bal ile servis edilen Osmanlı böreği  
Ottoman pastry with seven different Turkish cheeses and pea, wrapped in homemade filo, fried in olive oil, served with honey with currants.

### Etli Yaprak Sarması / Vine Leaf Roll (18th c. / yy)

Zırhla çekilmiş dana eti, pirinç ve çeşitli baharatlarla hazırlanmış yaprak sarması  
A dish consisting of cooked grape-vine leaves wrapped around a variety of fillings such as minced meat, rice, and various spices

### ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

Likya Araxa, Pinot Meunier I Elmalı - Antalya ( 10 cl )

## Salata / Salad

### Cacık / Yogurt and Cucumber Salad

Yoğurt, salatalık, nane ve sarımsak  
Yoghurt with chopped cucumber, mint

## Ana Yemekler / Main Courses

### Kaz Kebabı / Goose Kebab (15th c. / yy)

Yufka bohçasında, kuş üzümü, dolmalık fıstık ve badem ile hazırlanmış pilav ile doldurulan özel sos ile servis edilen kaz eti  
Goose meat wrapped inside filo stuffed with pilaf which is made of currants, pine nut and almond, served with special sauce

### Ispanaklı Kuzu İncik / Lamb Shank with Marmarina (17th c. / yy)

Ispanak yatağında servis edilen tarçın ve tane karabiber ile tatlandırılmış kuzu incik  
Lamb shanks served on spinach seasoned with cinnamon and black peppercorn

### Mahmudiye / Mahmudiye Honey Chicken (15th c. / yy)

Badem, kayısı, rezaki üzümü, bal, tarçın ve limon suyu ile tatlandırılmış güveçte pişirilmiş köy pilici  
Chicken baked in an earthenware casserole seasoned with almonds, apricot, grape, honey, cinnamon and lemon juice

### ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

Pamukkale, Kızıl Alan Karbonik Maserasyon Öküzgözü I Denizli ( 10 cl )



A GILT COPPER (TOMBAK) SHERBET CONTAINER OTTOMAN TURKEY, LATE 18TH CENTURY

The latticed pyriform body fitted with two cast C-shaped handles and a tap, each topped by a flower, domed cover with similar finial, with cylindrical liner for coals or ice (42cm.) high

## Tatlılar / Desserts

### Baklava / Baklava (14th c. / yy)

Yufka, ceviz, tereyağı ve şekerden oluşan bir tatlı  
A dessert consisting of phyllo dough, walnuts, butter and sugar

### Levzine / Levzine (15th c. / yy)

Toz şekerli, tereyağı, badem helvası  
Pounded almond halva with butter, powdered sugar

### Tahinli Kabak Tatlısı / Pumpkin Dessert (15th c. / yy)

Tahin ile tatlandırılmış, ceviz ile servis edilen bal kabağı  
Pumpkin dessert seasoned with molasses, served with walnut

## ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

Diren, Mahlep Horoz Karası & Öküzgözü & Syrah - Tokat ( 10 cl )

### Yerli Şaraplar | Local Wines (10 cl)

Fiyat Kişi Başı / Per Person KDV Dahil / VAT Included

Çift Kişilik Tadım Menüsü KDV Dahildir.

For two persons Tasting Menu VAT included.



Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Servis personelimizden bilgi alabilirsiniz.  
“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.



**A GILT-COPPER (TOMBAK) COVERED TANKARD (HANAP)  
OTTOMAN TURKEY, EARLY 17TH CENTURY**

With cylindrical body, separate domed lid with knob finial and scrolling handle terminating in tulip motifs, the body decorated with a series of ogival cusped cartouches filled with carnations and flanking elongated ones with further floral sprays, the ground surrounding them with dense floral design, the lid with a series of similar cartouches each with a central cypress tree, the lid with a series of holes perhaps once gem-set, lower pin of handle now loose. (26.6cm.) high



The only two comparable series of early nineteenth-century water colour portraits of Ottoman sultans known to us are found in the Kirac Album and in an imperial scroll in the Topkapı Palace Museum, 1896 (See Padisahin Portresi, Is Bankasi, Istanbul, 2000, p.503-4).



[www.matbahrestaurant.com](http://www.matbahrestaurant.com)