"MATBAH" WELCOMES EXCLUSIVE GUESTS
AND GOURMETS TO THE STYLISH
"OTTOMAN PALACE CUISINE"
MAINTAINING ITS UNIQUE HERITAGE
Matbah®
Ottoman Palace Cuisine
Félix Ziem (French, 1821-1911)
THERE'S
BEAUTY
THERE'S
WONDER
MICHELIN
2024
ISTANBUL
Gault&Millau
2026
AWARDS...

MICHELIN
2024
İSTANBUL

Matbah®
Ottoman Palace Cuisine

"MATBAH" BRINGS THE RICH HERITAGE OF THE
OTTOMAN PALACE KITCHEN
INTO THE PRESENT WITH CONTEMPORARY ELEGANCE.

"MATBAH" **"OSMANLI SARAYI MUTFAĞI"** NIN
KÖKLÜ MİRASINI ÇAĞDAŞ BİR ZARAFETLE BUGÜNE TAŞIYOR.

AJANSTUNADESİGN

2026 Summer Menu

Gault&Millau
2026

www.matbahrestaurant.com info@matbahrestaurant.com

MATBAH
restaurant

Güvençer Fabrikası üretimi Osmanlı şerbet kaşıklarından oluşan büyük bir kutulu koleksiyon, Türkiye, 19. yüzyıl
Güvençer Factory production, large boxed collection of Ottoman sherbet spoons, Türkiye, 19th century

Çorbalar / Soups

Toyga Aşı Çorbası / Wheat Soup (14.yy/th c.) 200 gr. Konya 400,00 ₺
Yarma buğday, sarımsak ve nohutlu yoğurt çorbası. Soğuk servis edilir.
Yogurt soup with cracked wheat, garlic and chickpeas. Served cold.

Safran Soslu Süzme Mercimek Çorbası / Lentil Soup with Saffron Sauce (17.yy/th c.) 200 gr. Konya 400,00 ₺
Safranlı Mercimek çorbası, yanında bir dilim limon, üzerine tereyağı ve hafif acı sos ile servis edilir.
Lentil soup, a slice of lemon on the side, topped with served with a slightly hot sauce with butter.

Soğuk İştah Açıcılar / Cold Appetizers

Vişneli Yaprak Sarması / Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries (18.yy/th c.) 125 gr. Tokat 650,00 ₺
Pirinç, soğan, kuş üzümü ve çam fıstığı içiyle doldurulan, Vişne taneleri ile pişirilen zeytinyağlı asma yaprağı sarması.
Vine leaves stuffed with a blend of sour cherries, rice, onions and pine nuts, cooked lightly in olive oil and served chilled.

Karidesli Kalamar Dolması / Shrimp Stuffed Calamari (18.yy/th c.) 145 gr. Ayvalık 850,00 ₺
Pirinç, soğan, kuş üzümü, çam fıstığı ve karides ile hazırlanmış Kalamar Dolması.
Stuffed calamari prepared with rice, onions, currants, pine nuts, and shrimp.

Nohut Lokması (Humus) / Special Humus (15.yy/th c.) 135 gr. Şanlıurfa 550,00 ₺
Kuş üzümlü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi.
Chickpea paste with currants, pine nuts and cinnamon.

İmam Bayıldı / Stuffed Eggplant (18.yy/th c.) 250 gr. Hatay 600,00 ₺
Soğan, çarlıstonve kapya biber, sarımsak ve domates ile doldurulmuş ve zeytinyağında pişirilmiş bütün patlıcan dolması.
Whole eggplant stuffed with onions, bell peppers, garlic, and tomatoes, and cooked in olive oil.

Karışık Türk Peynir Tabağı / Mixed Turkish Cheese Platter (15.yy/th c.) 150 gr. Erzincan 750,00 ₺
Eski Kars kaşarı, ezine, beyaz peyniri, Mihaliç peyniri, sepet peyniri, burgu peyniri.
Aged Kars Kashar cheese, ezine cheese, white cheese, Mihaliç cheese, basket cheese, burgu cheese.

Contains Gluten

"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."
Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir
"Please let us know your dietary requirements and allergies so that we can better prepare your meal."
Geographically indicated products are used. All prices are stated in Turkish Lira and include VAT.

İZNİK ÇİNİ TABAK, OSMANLI, YAKLAŞIK 1570.
Kısa ayaklı, sivri kenarlı, dönüşümlü yerleştirilmiş kobalt mavi laleler ve yeşil rozetlerle bezeli, kenarında düz mavi bir hat bulunur. Ayak ve kenar delikli, sağlam durumda.

IZNIK CERAMIC PLATE, OTTOMAN, APPROX. 1570.
Short-footed, with pointed edges; decorated with alternating cobalt blue tulips and green rosettes, featuring a straight blue line along the rim. The foot and rim are perforated, in good condition.

Matbah®
Ottoman Palace Cuisine

Sıcak İştah Açıcılar / Hot Appetizers

Ballı Gemici Böreği / Sailor's Roll with Honey (15.yy/th c.) 280 gr. Manyas Erzincan 950,00 ₺

Yedi çeşit Türk peyniri, maydanoz ve bezelye ile hazırlanan; el açması yufkaya sarılıp
zeytinyağında kızartılan, kuş üzümlü balla servis edilen Osmanlı böreği.
An Ottoman pastry made with seven types of Turkish cheese, parsley, and peas;
wrapped in hand-rolled dough and fried in olive oil, served with raisin honey.

Dane-i Sarı (15.yy/th c.) 220 gr. Gönen 750,00 ₺

Nohut ve safran soslu pirinç pilavı. / Rice pilaf with saffron sauce.

İstiridye Mantarlı Çerkez Peyniri / Grilled Circassan Cheese wth Oyster Mushrooms (15.yy/th c.) 120 gr. Balikesir 850,00 ₺

Ev yapımı İstiridye Mantarı Turşusu & Izgara Çerkez Peyniri.
Home Made Pickled Oyster Mushrooms & Grilled Circassian Cheese.

El Açması Reştiyye / Restiyye (1539) 200 gr. Çanakkale 750,00 ₺

El açması mayasız hamurdan yapılan, tereyağı, ceviz, eski kaşar ve maydanoz ile servis edilen Osmanlı usulü el yapımı erişte.
Handmade Ottoman-style noodles made from hand-rolled unleavened dough, served with butter, walnuts, aged kashar cheese, and parsley.

Salatalar / Salads

Nar Ekşili Çoban Salatası / Shepherd's Salad with Pomegranate Dressing 290 gr. 425,00 ₺

Balcan Turşusu / Red Beet Pickle (15.yy/th c.) 145 gr. Karaman 450,00 ₺

Defne yaprağı, sirke ve sarımsak ile aromatize edilmiş balcan turşusu. / Pickled eggplant flavored with bay leaves, vinegar, and garlic.

Dövme Hıyar Salatası Yoğurtlu (Cacık) / Yoghurt and Cucumber Salad 145 gr. 450,00 ₺

Yoğurt, salatalık, nane ve sarımsak. / Yoghurt with chooed cucumber, mint.

Contains Gluten

"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."
Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir
"Please let us know your dietary requirements and allergies so that we can better prepare your meal."
Geographically indicated products are used. All prices are stated in Turkish Lira and include VAT.

Matbah®
Ottoman Palace Cuisine

Ana Yemekler / Main Courses

Bostan Patlıcanında Reyhanlı Bıldırcın
Quail in Garden Eggplant with Basil Sauce (15.yy/th c.) 320 gr. Sakarya 2.750,00 ₺
Kızartılmış bostan patlıcan içinde, biber salçası, bal ve zeytinyağı ile hazırlanmış taze reyhan tatlandırılmış bıldırcın eti.
Quail meat prepared in fired garden eggplant with pepper paste, honey and olive oil, seasoned with fresh basil.

Tike Kebabı / Tike Kebab (17.yy/th c.) 400 gr. Çanakkale 2.600,00 ₺
Dana şiş, tavuk şiş ve ızgara köfte, lavaş ve pilav ile.
Beef skewers, chicken skewers, and grilled meatballs, served with flatbread and rice.

Kirde Kebabı / Kirde Kebab (15.yy/th c.) 350 gr. Balıkesir 2.750,00 ₺
Kıtır yufka üzerinde yoğurt ve sebzeli dana bonfile kavurma.
Roast beef tenderloin with yogurt and vegetable on crispy dough.

Tuffahiye (Elma Dolması Pekmezli) (Vejeteryan)
Tuffahiye (Stuffed Apples with Molasses) (Vegetarian) (15.yy/th c.) 350 gr. Eskişehir 1.750,00 ₺
Kereviz, yenibahar ve tereyağıyla hazırlanmış elma dolması.
Stuffed apples prepared with celery, allspice, and butter.

MICHELIN 2024 İSTANBUL
Gault&Millau 2026

AWARDS...

Contains Gluten

"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."
Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir
"Please let us know your dietary requirements and allergies so that we can better prepare your meal."
Geographically indicated products are used. All prices are stated in Turkish Lira and include VAT.

Matbah®
Ottoman Palace Cuisine

Ana Yemekler / Main Courses

Kavun Dolması / Stuffed Melon (15.yy/th c.) 350 gr. Ankara 1.950,00 ₺
Dana eti, pirinç, baharatlar, badem, dolmalık fıstık ve kuş üzümü ile doldurulup fırınlanmış kavun.
Baked melon stuffed with beef meat, rice, spices, almonds, peanuts and currants.

Halep Dolması (Vejetarian) (15.yy/th c.) 280 gr. Antep 1.750,00 ₺
Patlıcan, pirinç, tarçın, kakule, kuru nane, safran.
Eggplant, rice, cinnamon, cardamom, dried mint, saffron.

Mahmudiye / Mahmudiye Honey Chicken (15.yy/th c.) 270 gr. Bolu 1.850,00 ₺
Badem, kayısı, rezaki üzümü, bal, tarçın ve limon suyu ile tatlandırılmış güveçte pişirilmiş köy pilici.
Chicken baked in earthenware casserole, flavored with almond, apricot, razaki grapes, honey, cinnamon and lemon juice

Yufka Bohçasında Beğendili Kuzu İncik / Lamb Shank with "Begendi" in Phyllo (14.yy/th c.) 500 gr. Çanakkale 2.850,00 ₺
Köz patlıcan yatağında beğendili, yufka içerisinde kuzu incik.
Baked lamb shank on a bed of pureed eggplant.

Erikli Kuzu Gerdan / Lamb Collar with Damson Plum (14.yy/th c.) 500 gr. Balıkesir 2.200,00 ₺
Kayısı, mürdüm eriği, kereviz, pekmez ve baharatlarla pişirilen tencere yemeği.
Apricot, damson plum and molasses with spices cooked lamb collar.

Kâğıtta Deniz Levreği / Sea Bass in Parchment Paper (17.yy/th c.) 320 gr. Mersin 2.250,00 ₺
Kişniş, limon, dereotu, sebzeler ve badem.
Coriander, lemon, dill, vegetables, and almonds.

Contains Gluten

"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."
Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir
"Please let us know your dietary requirements and allergies so that we can better prepare your meal."
Geographically indicated products are used. All prices are stated in Turkish Lira and include VAT.

Matbah®
Ottoman Palace Cuisine

Tatlılar / Desserts

Baklava (Dondurmalı / with Ice Cream) (14.yy/th c.) 70 gr. Gaziantep 800,00 ₺

El açması yufka, ceviz, tereyağı, bal ve şeker.
Hand rolled yufka, walnuts, butter, honey and sugar.

Helatiye (18.yy/th c.) 85 gr. Aydın 600,00 ₺

Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, antep fıstığı ve taze meyveler ile.
Mastic rose water pudding served with almonds, pistachios and seasonal fruits.

Fırın Sütlaç Fındıklı / Baked Rice Pudding with Hazelnuts (15.yy/th c.) 125 gr. Edirne 550,00 ₺

Pirinç, damla sakızı, yumurta sarısı ile yapılan süt tatlısı.
Milk dessert made with rice, mastic gum.

Levzine (15.yy/th c.) 100 gr. Muğla 550,00 ₺

Toz badem, tereyağı, bal ve şeker ile yapılan badem unu helvası.
Almond flour halva made with ground almonds, butter, honey and sugar.

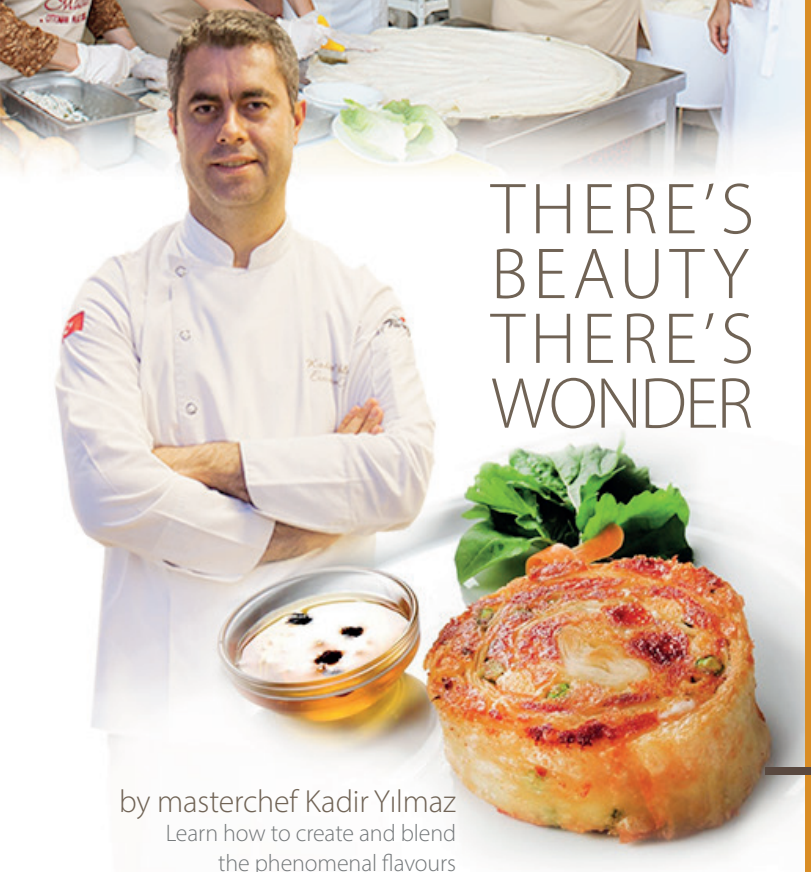
Şeftali Tatlısı Dondurmalı (Hanım Sultan Usulü) 180 gr. Bursa 550,00 ₺

Peach Dessert with Ice Cream (Lady Sultan style) (15.yy/th c.)

Şeftali, esmer şeker, karanfil, kek, Maraş dondurma.
Peach, brown sugar, cloves, cake, Maraş ice cream.

Contains Gluten

"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."
Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir
"Please let us know your dietary requirements and allergies so that we can better prepare your meal."
Geographically indicated products are used. All prices are stated in Turkish Lira and include VAT.



THERE'S
BEAUTY
THERE'S
WONDER

by masterchef Kadir Yılmaz

Learn how to create and blend
the phenomenal flavours
of the Royal Ottoman Cuisine
with the Executive Chef of
Matbah Restaurant

Matbah®

Ottoman Palace Cuisine

Cooking Classes

Masterchef Mr. Kadir Yılmaz will show you the cooking methods, techniques, tips and tricks to prepare a selection of exclusive dishes once served at the court of the Ottoman Sultans.

Menu

Almond Soup (1539) A light almond broth flavored with grated coconut "Kanela" (Cinnamon) Syrup

Sailor's Roll with Honey (15th c./yy) Ottoman pastry with seven different Turkish cheeses; wrapped in homemade filo, fried in olive oil, served with honey with currants

Quail in Garden Eggplant with Basil Sauce Quail meat prepared in fired garden eggplant with pepper paste, honey and olive oil, seasoned with fresh basil (17th c./y.y)

Special Halvah (1582) Sweet made with starch, butter, sugar, almond and rose water

instagram.com/MatbahRestaurant
twitter.com/MatbahRestaurant
tripadvisor.com/Matbah_Restaurant
facebook.com/MatbahRestaurant

MICHELIN 2024 ISTANBUL

Gault&Millau 2026

The classes are held from **Monday** to **Friday** between 15:00 and 17:00. Attendance fee is **249 Euro per person**. Advace reservation (2 days) is required.

www.matbahrestaurant.com