

# Matbah®

◆ OTTOMAN PALACE CUISINE ◆



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



These three luxurious and exotic spoons are made of tortoiseshell, Mediterranean coral, brass, bone and horn.  
Such spoons commonly are described as having been used for dessert, typically fruit sherbets.  
But similar spoons also were used for rice and other sweet foods such as fruit stews and preserves.  
They were used to serve oneself from a communal dish at the table,  
but not necessarily used to transfer food to the mouth.

YAZ / SUMMER 2023

# Matbah®

◆ OTTOMAN PALACE CUISINE ◆

Osmanlı İmparatorluğu yüzyıllar boyunca geniş coğrafyalarda hüküm sürmüş ve farklı milletlerle komşuluk etmiştir. Bu zaman dilimi içerisinde toplumların yaşam kültürleriyle bir sentez oluşturmuş ve bereketli toprakların sunduğu tatlar ile Osmanlı saray mutfağının zenginleşmesini sağlamıştır. Osmanlı Saray Mutfağı Orta Asya, Balkanlar, Orta Doğu (İslam dünyası), kısmen Akdeniz ve Avrupa yemek kültürlerinin harmanlanmasından oluşan geniş bir yelpazeye sahiptir. Sözü edilen kültürün geçmişte en şaşılağı biçimde hüküm sürdüğü mekan ise Osmanlı sarayıdır. Bu yüzden, saray mutfağı, geleneksel Osmanlı mutfak kültürünün üst düzeyde değerlendirileceğı bir mekan olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak dönemin aşçı loncalarının bu yemekleri meslek sırrı olarak saklamalarından dolayı bu görkemli mutfak günümüze hakkıyla ulaşamamıştır. Matbah Restaurant olarak yaz dönemi için özel kaynaklardan yararlanarak hazırladığımız Matbah-ı Beray-i-Has reçetelerinden yirmisini siz misafirlerimizin beğenisine sunuyoruz. Günümüzde Osmanlı beslenme kültürünü tanımaya yönelik çabalar yoğunluk kazanmaktadır. Seçilen yemeklerin tamamı denenmiş, malzeme ölçüleri günümüz ölçülerine uyarlanmış ve pişirme aşamaları en ince ayrıntısına kadar not edilmiştir. Bu çalışmaların ardından reçeteler oluşturularak menüye ilave edilmiştir. Reçetesini düzenlediğimiz yemekleri farklı dönemlerde bu özel mekanda sizlerin zevkine ve beğenisine sunuyoruz.

Afiyet olsun.

The Ottoman Empire has reigned over the huge lands for centuries and coexisted with many nations and cultures. By synthesizing all the acquainted cultures in order to produce a unique taste of its own, through the time, the Ottomans have enriched the Ottoman Cuisine. Several cuisines majorly deriving from Middle Asia, the Balkans, the Middle East, Mediterranean and Europe are the main contributors to the Ottoman Cuisine. This cuisine has prevailed mostly in the kitchens of the Ottoman Palace and therefore, the palace has turned out to be a unique place in order to grasp its tastes completely. Unfortunately, since the guilds of the palace cooks did keep their recipes as professional secrets, this magnificent cuisine has lost some of its unique tastes nowadays. After long and professional researches conducted at the palace libraries, through the books and documents written by palace historians and guild of cooks (who had preferred to share their experiences instead of keeping them as secrets) we, Matbah Restaurant, benefited from all these documents and recipes to prepare a selective and unique menu containing of twenty one out standing recipes from Matbah-ı Beray-i (Kitchen of Sultan's Palace) for your exclusive taste. All dishes served are tested, improved and adapted to the measure meticulously which we do use nowadays. Besides, we have noted all the utmost details regarding with the Ottoman-style cooking. After an exquisite exercise and efforts, the stunning recipes have been completed and adjoined to our selective menu. The Ottoman grandeur and hospitality prevailing at "Matbah" is welcoming the exclusive guests and gourmets who do delight in the comfort of a vibrant ambiance at different seasons throughout the year.

Hope you will enjoy your meal at Matbah.

# Matbah®

◆ OTTOMAN PALACE CUISINE ◆

## Çorbalar/ Soups

### Toyga Aşı Çorbası / Toyga Asi Soup (14th Century) 135 ₺

Nohut taneli yarma buğdaydan soğuk ayran aşı çorbası  
*Cold Yoghurt Soup with cracket wheat and chickpeas*



### Günün Çorbası/ Soup Of The Day 135 ₺

Güne özel hazırlanan çorba  
*Daily special soup*



## Soğuk İştah Açıcılar/ Cold Starters

### Karidesli Kalamar Dolması/ Stuffed Calamari With Shrimp (1851) 260 ₺

Pirinç, Soğan, Kuş Üzümü, Çam Fıstığı, Karides ile hazırlanmış Kalamar Dolması  
*Calamari, stuffed with, blend of rice, pine nuts, Cinnamon and Shrimp*



### Vişneli Yaprak Sarma / Stuffed Vine Leaves With Sour Cherries (1844) 185 ₺

Pirinç, soğan, kuş üzümü, çam fıstığı içiyle doldurulan, vişne taneleri  
ile pişirilen zeytinyağlı asma yaprağı sarması  
*Vine leaves stuffed with blend of sour cherries, rice, onions and pine nuts, cooked  
lightly in olive oil*



### Zeytinyağlı Enginar / Stuffed Artichokes in Olive Oil (17th c./yy) 225 ₺

Bezelye, havuç ve patates ile pişirilmiş, dereotu ve zeytinyağı  
ile tatlandırılmış enginar  
*Artichokes cooked with green peas, carrots and potatoes flavored with dili and olive oil*



### Humus / Hummus (1539) 175 ₺

Limonsuyu, tarçın, kuş üzümü ve çam fıstığı ile  
*Ground, Chickpeas with lemon juice cinnamon currants and pine nuts*



### İmam Bayıldı/ Stuffed Eggplant 175 ₺

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



Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. All prices are mentioned in Turkish Lira and included VAT  
%10 Servis ücreti dahil edilecektir. 10% Service fee will be added.

# Matbah®

◆ OTTOMAN PALACE CUISINE ◆



A group of twelve sherbet spoons, Turkey, 18th/19th Century

# Matbah®

◆ OTTOMAN PALACE CUISINE ◆

## Sıcak İştah Açıcılar / Hot Starters

### Ballı Gemici Böreği / Sailor's Roll With Honey (15th c./yy) 295 ₺

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*



### İstiridye Mantarlı İsli Çerkez Peyniri Izgarası / Grilled Circassian Cheese with Oyster Mushrooms 285 ₺

Mantar, tereyağ, maydonoz ile yapılan ızgara peynir  
*Grilled cheese made with mushrooms, butter, parsley*



### Dane-i Sarı / Dane-i Sarı (1539) 195 ₺

Nohut ve safranlı pilav  
*Saffron rice with chickpeas*



## Salatalar / Salads

### Nar Ekşili Çoban Salatası / Shepherd's Salad with Pomegranate Dressing 130 ₺

Domates, biber, salatalık ve maydonoz ile yapılan nar ekşili salata  
*Pomegranate sour salad made with tomatoes, peppers, cucumbers and parsley*



### Kırmızı Pancar Turşusu/ Beetroot Pickle 135 ₺

Pekmez, defne yaprağı ve sarımsak ile tatlandırılmış pancar turşusu  
*Beetroot pickle aromatized with bay leaf, molasses and garlic*



### Mevsim Yeşillikleri Salatası / Seasonal Greens Salad 125 ₺

Mevsim yeşillikleri ile yapılan salata  
*Salad made with seasonal greens*



## Ana Yemekler/ Main Courses

### Bostan Patlıcanında Reyhanlı Bildircin / Quail in Garden Eggplant with Basil Sauce (17th c./yy) 825 ₺

Kızartılmış bostan patlıcan içinde, biber salçası, bal ve zeytinyağı ile hazırlanmış taze reyhan tatlandırılmış bildircin



*Quail prepared in garden eggplant with pepper paste, honey and olive oil, seasoned with fresh basil*

### Kavun Dolması / Stuffed Melon (15th c./yy) 750 ₺

Dana eti, pirinç, baharatlar, badem, Antep fıstığı ve kuş üzümü ile doldurulmuş kavun



*Melon stuffed with beef meat, baked with rice, herbs, almonds, currants, and pistachio*

### Beğendili Kuzu İncik / Lamb Shank with "Begendi" (1463) 925 ₺

Köz patlıcan yatağında beğendili kuzu incik



*Baked lamb shank & pureed eggplant*

### Dana Kebabı / Veal Kebab in Fragrant Herbs (18th c./yy) 885 ₺

Kimyon ve tarçın ile tatlandırılmış ince kesilmiş bonfile dilimleri



*Thinly sliced grilled beef fillet, served with cinnamon and cumin sauce*

### Levrek Biryan / Sea Bass Biryan (15th c./yy) 890 ₺

Baharatlarla doldurulmuş safranla tatlandırılmış fırında levrek biryan



*Oven baked sea bass spices and flavoured with saffron*

### Kırma Tavuk Kebabı / Grilled Chicken Kebab (1844) 495 ₺

Karamelize soğan yatağında safranlı pilav ile ızgara tavuk dilimleri



*Grilled chicken slices on caramelized onion with saffron rice*

### Halep Dolması / Stuffed Aubergine With Rice (15th c./yy) 450 ₺

Patlıcan, pirinç, bulgur, tarçın, kakule, kuru nane, safran



*Aubergine stuffed with rice, cinnamon, cardamom, dried mint & saffron*

### Reştiye / Reshtiyeye (15th c./yy) 430 ₺

Tulum peyniri, ceviz, maydanoz ve kırmızı pul biberli ev erişttesi



*Homemade noodles with tulum cheese, walnuts, parsley and chili flakes*

### Mutancana / Muanjana (1539) 785 ₺

Güveçte kuzu eti, kayısı, arpacık soğanı, kırmızı üzüm, incir, bal ve badem



*Diced lamb with dried apricots, raisins, honey and almonds, baked in casserole*

### Kirde Kebabı / Kirde Kebab (18th c./yy) 835 ₺

Kıtır lavaş ekmeği üzerine sebzeli dana kavurma



*Roasted diced beef with vegetables served on lavash bread and side of yoghurt*

### Erikli Kuzu Gerdan/ Lamb Neck with Damson Plum (1844) 730 ₺


Safran, pekmez, mürdüm eriği, kayısı, arpacık soğanlı pilav ile




*Saffron rice flavored with molasses, prunes, apricots and shallot*

## Tatlılar / Dessert


### **Bal Helvası / Honey Halva (15th c./yy) 170 ₺**

Ballı, Antep fıstıklı un helvası   
*Roasted flour halva with honey and pistachios*


### **Fırın Sütlaç / Rice Pudding (15th c./yy) 170 ₺**

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

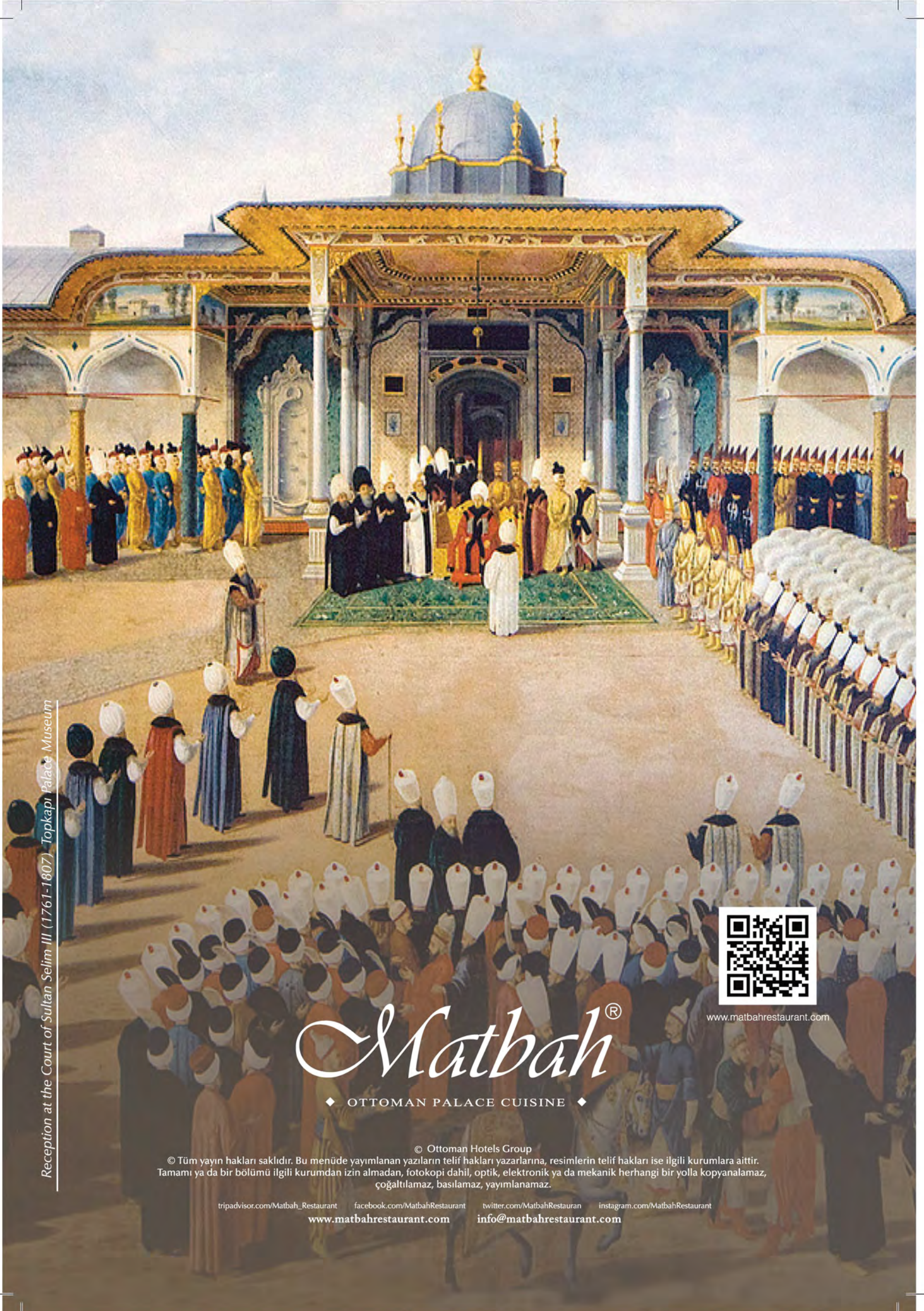
### **Helatiye (15th c./yy) 170 ₺**

Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, Antep fıstığı, nar taneleri ve taze meyveler ile   
*Mastic pudding served with almonds, Antep peanuts, and seasonal fruits in rose water*

### **Baklava (14th c./yy) 200 ₺**

Yufka, ceviz, tereyağı ve şekerden oluşan bir Gaziantep tatlısıdır   
Mükemmel bir şekilde pişirildikten sonra, hemen tatlı bir şurup ile ıslatılır, tüm katmanlara nüfuz eder  
*It is a Gaziantep dessert consisting of yufka, walnuts, butter and sugar*  
*After it is perfectly cooked, it is immediately soaked with a sweet syrup, it penetrates all the layers*

Reception at the Court of Sultan Selim III (1761-1807) - Topkapı Palace Museum



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

# Matbah®

◆ OTTOMAN PALACE CUISINE ◆

© Ottoman Hotels Group

© Tüm yayın hakları saklıdır. Bu menüde yayımlanan yazıların telif hakları yazarlarına, resimlerin telif hakları ise ilgili kurumlara aittir. Tamamı ya da bir bölümü ilgili kurumdan izin almadan, fotokopi dahil, optik, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla kopyalanamaz, çoğaltılamaz, basılamaz, yayımlanamaz.

[tripadvisor.com/Matbah\\_Restaurant](https://www.tripadvisor.com/Matbah_Restaurant)

[facebook.com/MatbahRestaurant](https://www.facebook.com/MatbahRestaurant)

[twitter.com/MatbahRestauran](https://www.twitter.com/MatbahRestauran)

[instagram.com/MatbahRestaurant](https://www.instagram.com/MatbahRestaurant)

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

[info@matbahrestaurant.com](mailto:info@matbahrestaurant.com)