

Saraylara layık lezzetler, ancak usta ellerden çıkabilir. Kıvamı tutturmak, ne kadar pişireceğini bilmek ve uzun yılların deneyimiyle kazanılan püf noktalarını kullanmak... Tüm bu detaylar, yalnızca gerçek bir ustanın elinde bir lezzet şölenine dönüşür. Şeker Restaurant'ın yönetici şefi Ahmet Kaplan ile bu benzersiz deneyimi, saraylara layık tatlarla keşfedeceksiniz. Ülkemizin klasik ızgara lezzetlerinin burada asla “klasik” olmadığını fark edecek; saray mutfağını tattığınızda, yüzyıllar öncesine uzanan bir lezzet yolculuğuna çıkacaksınız. Sıradan sandığınız tatların aslında ne kadar özel olduğunu burada anlayacak ve ilk lokmada “bambaşka bir sır” olduğunu hissedeceksiniz. Bizde yemek yemek, sadece doymaktan ibaret değil; kaliteli yemek, kendinize verdiğiniz değer en güzel yansımasıdır. Şimdiden bu lezzet şöleninin iştahınızı kabarttığını biliyoruz. Hayal kırıklığı yaşamayacağınızın garantisini de veriyoruz.

Afiyet ŞEKER olsun!



*EXECUTİVE CHEF
AHMET KAPLAN*



Çorbalar

Mercimek Çorbası _____ 100 TL

Tandır Çorbası _____ 170 TL



Salatalar

Hellimli Yeşil Salata	140 TL
Çoban Salata	120 TL
Cevizli Kaşık Salata	140 TL
Tavuklu Salata	350 TL
Bonfile Salata	490 TL

Meze & Yöresel

Ezme	60 TL
Rus Salatası	60 TL
Yoğurt	90 TL
Kuru Cacık	60 TL
Kayseri Mantısı	350 TL

Ara Sıcaklar & Burger

Cips Patates	80 TL
Pastırma Tava	250 TL
Paçanga Böreği (4 Adet)	160 TL
Hamburger	270 TL
Cheeseburger	300 TL

Dürümler

Kuzu Şiş Dürüm	350 TL
Ciğer Şiş Dürüm	280 TL
Tavuk Şiş Dürüm	280 TL
Adana Şiş Dürüm	310 TL



Pideler

Kıymalı Pide _____ 240 TL

Kaşarlı Pide _____ 240 TL

Kuşbaşı Pide _____ 290 TL

Mevlana _____ 290 TL

Pastırmalı Kaşarlı _____ 320 TL

Sucuklu Kaşarlı _____ 290 TL

Lahmacun (2 Adet) _____ 240 TL



Tzgaralar

Adana Kebap _____ 310 TL

Urfa Kebap _____ 310 TL

Kuzu Pirzola _____ 430 TL

Ciğer Şiş _____ 280 TL

Kuzu Şiş _____ 350 TL



Izgaramalar

Kuzu Kaburga _____430 TL

Patlıcan Kebabı _____460 TL

Kanat _____310 TL

Tavuk Şiş _____280 TL

Izgara Sucuk _____330 TL

Biftek _____430 TL



Hezarfen Kebabı

Kendi çiftliklerimizde özenle beslediğimiz danaların yağsız bonfile kısımlarını itina ile çıkartıyoruz. Eti döverek açtıktan sonra Kars'tan getirdiğimiz özel kaşar ve mantarla sararak özel ızgaralarımızda özenle pişiriyoruz. Restoranımızın eşsiz tatlarından olan saray pilavı ve organik olarak temin ettiğimiz, çeşitli marine ve işlemlerden geçirdiğimiz sebze yatağıyla birlikte siz değerli misafirlerimize sunuyoruz. Bu eşsiz lezzeti tattığınızda özenle seçilmiş malzemelerin ve usta ellerin farkını hissedeceksiniz.

460 TL



Kuzu Sarma

Kendi çiftliğimizde özenle beslediğimiz kuzuların en kıymetli bölümü olan ön kol kısmını kullanarak yapıyoruz. Kendi özel karışımımızla ortaya çıkardığımız iç pilavla etlerimizi sarıyoruz. Bu iş için özel tasarlanmış Kara Fırın denilen fırınlarımızda 12 saat pişiriyoruz. Organik olarak özenle temin ettiğimiz ve çeşitli marinelerden geçirdiğimiz sebze yatağında sizleri kendisine hayran bırakacak lezzet ve görsel şölenle siz değerli misafirlerimize sunuyoruz.

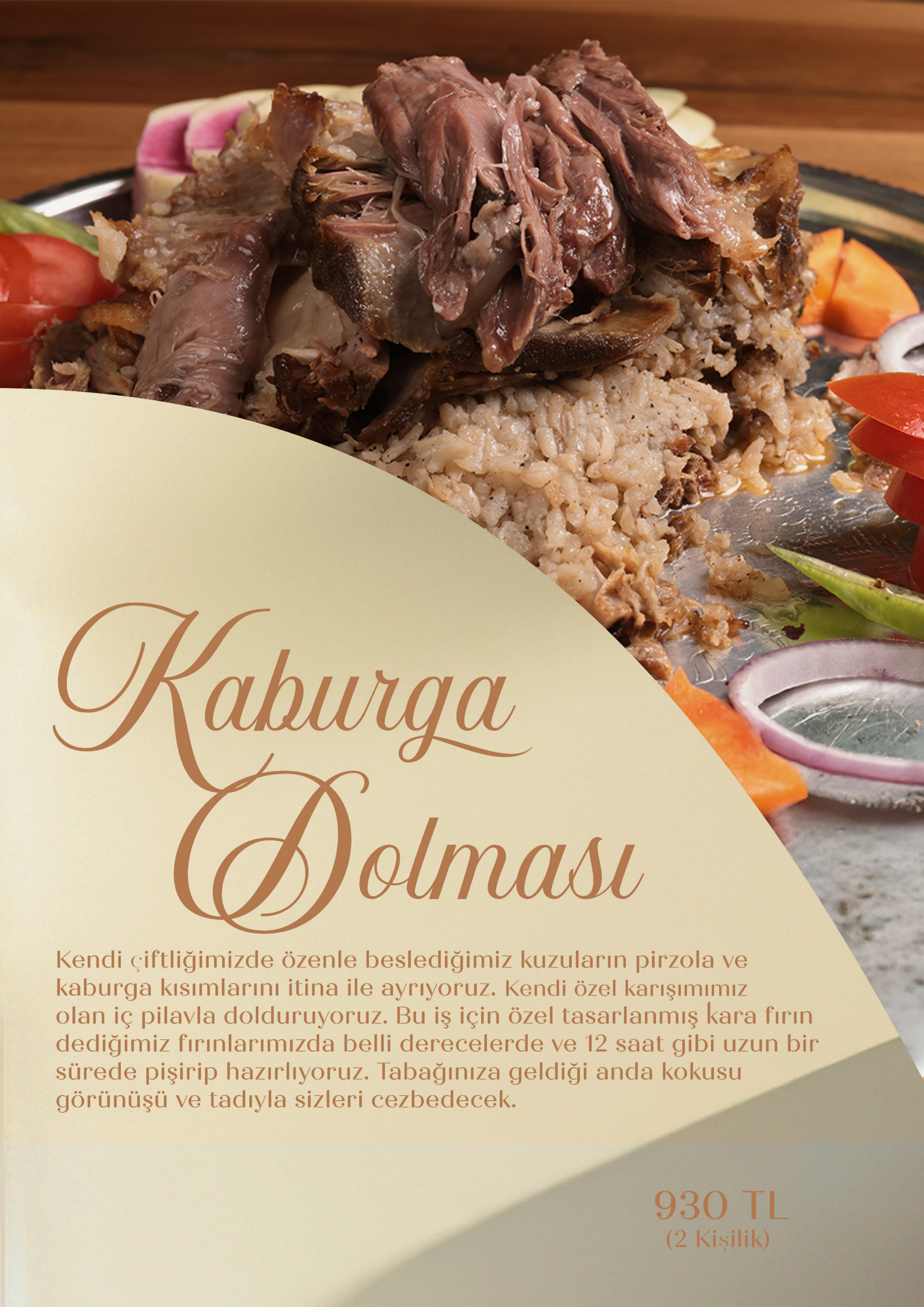
460 TL



Kurban Kavurma

Vazgeçilmezlerimizden biri olan kurban kavurma; kendi çiftliklerimizde özenle beslediğimiz sığırlarımızdan yağsız dana kuşbaşılar elde ederek yaptığımız benzersiz bir sanat. Büyük bir ustalıkla doğranan etler, özel kazanlarda kısık ateşte uzun süre kendi suyunda pişerek eşsiz lezzetine ulaşıyor ve lokum gibi ağızda dağılıyor. Büyük bir ustalıkla, çeşitli baharat ve yemişlerle tatlandırduğumuz saray pilavı ile servis ediyoruz.

490 TL



Kaburga Dolması

Kendi çiftliğimizde özenle beslediğimiz kuzuların pirzola ve kaburga kısımlarını itina ile ayırıyoruz. Kendi özel karışımımız olan iç pilavla dolduruyoruz. Bu iş için özel tasarlanmış kara fırın dediğimiz fırınlarımızda belli derecelerde ve 12 saat gibi uzun bir sürede pişirip hazırlıyoruz. Tabağınıza geldiği anda kokusu görünüşü ve tadıyla sizleri cezbedecek.

930 TL
(2 Kişilik)



Döner Kebabı

Kendi çiftliklerimizde özenle yetiştirdiğimiz kuzuların but kısımlarından elde ettiğimiz, maharetli ellerle kuşbaşı olarak doğranmış etleri kullanıyoruz. Çeşitli baharat ve soslarla marine ettiğimiz kuşbaşı etleri ayırıyoruz. Organik olarak temin ettiğimiz sebzeleri, ayırdığımız kuşbaşı etlerle özel toprak testilerde harmanlayıp buluşturuyoruz. Bu iş için özel tasarlanmış kara fırın denilen fırınlarımızda yüksek ısı ve sürelerde pişiriyoruz. Restoranımızın özel tatlarından olan çeşitli baharat ve yemişlerle harmanladığımız saray pilavımız ile muhteşem sunumumuzu gerçekleştiriyoruz.

970 TL
(2 Kişilik)



Tandır Candır

Restoranımızın en özel yemeği olan “Tandır”, kendi çiftliklerimizde özenle beslediğimiz kuzuların etlerinden elde ediliyor ve ustamızın marifetli ellerinde lezzete şölenine dönüşüyor. Bu iş için özel tasarlanmış kara fırın denilen fırınlarımızda, 12 saat süreyle kendi yağı ve suyuyla pişirilen tandır kemik ve yağlarından ayrılıyor. Çeşitli baharat ve yemişlerle özenle hazırlanmış olan, restoranımızın özel tatlarından “saray pilavı” ile Tandır’ın eşsiz sunum ve lezzetine tanık olacaksınız.

440 TL



Hünkar Beğendi

Lezzetin zirve noktasını yaşamak isteyenler için hazırladığımız Hünkar Beğendi , tarih kokan bir lezzet hikâyesi sunuyor. Çiftliğimizde yetişen, özenle pişirilmiş, lokum gibi yumuşacık dana eti, közlenmiş patlıcanın kadifemsi dokusuyla buluşuyor. Bu muhteşem ikiliye eriyen kaşarın benzersiz kremamsı yapısı ve zengin lezzeti eşlik ediyor. Her bir lokmada Osmanlı saray mutfağının zarafetini deneyimleyeceksiniz. Hünkar Beğendi , damaklarınızda unutulmaz bir iz bırakacak!

490 TL



Saray Kebabı

Men m z n en gözde lezzetlerinden biri olan Saray Kebabı , damaklarınızı Őenlendirecek bir Őölen sunuyor. Kendi  iftliĐimizde yetiştirdiğimiz hayvanlardan elde edilen yumuşacık kuzu b ryanın, odun ateŐinde ağır ağır piŐirilerek lokum kıvamına getirilmiŐ enfes lezzeti, yumuşacık patates püresiyle buluşuyor.  zerine eriyen özel kaŐarımızın büyüleyici dokunuŐu ise adeta ta landırıyor. Her bir lokmada Osmanlı saray mutfağının ihtiŐamını hissedeceğiniz bu özel yemek, aromatik baharatlar ve enfes soslarla unutulmaz bir ziyafete dönüşüyor.

490 TL

Kahvattı

Serpme Kahvaltı

Tereyağ Tabagı
Gemlik Siyah Zeytin
Edremit Yeşil Zeytin
Peynir Tabagı
(İzmir Tulum Peyniri, Ezine Beyaz Peyniri, Kars Kaşarı, Çeçil Peyniri)
Söğüş
(Domates, Salatalık, Biber, Erzincan Tulum Peyniri)
Cevizli Acuka
Bal Kaymak
(Ege Çambalı, Kaymak üzeri Arı Polen Eşliğinde)
Labne ve Nutella
Bademli Kayısı Reçeli
Fındık Kreması Eşliğinde Pankek
Simit Eşliğinde Peynir Fondü
Özel Kaşık Patates Cipsi
Pastırmalı Paçanga Böreği
Sucuklu Yumurta
Termos Çay

390 TL

Kahvaltı Tabagı

(Domates Söğüş, Siyah Zeytin, Yeşil Zeytin,
Tulum Peynir, Ezine Beyaz Peynir, Cevizli Acuka, Polenli Bal Kaymak)

290 TL

Kahvatti

Peynir Tabağı	210 TL	Menemen	140 TL
Ezine Beyaz Peynir	80 TL	Kavurmalı Yumurta	230 TL
İzmir Tulum	80 TL	Peynirli Yumurta	160 TL
Bal Kaymak	190 TL	Simit	25 TL
Söğüş	140 TL	Peynir Fondi	220 TL
Pankek	35 TL	Kars Kaşarı	90 TL
Reçel Kayısı Bademli	60 TL	Scamorza	120 TL
Çemen	70 TL	Emmantel	120 TL
Labne Nutella	60 TL	Zeytin Tabağı	90 TL
Mimoletta	105 TL	Tereyağı	60 TL
Edam	120 TL	Kaymak	120 TL
Kavurma Tava	240 TL	Bal	115 TL
Kaşar Pane	210 TL	Haşlanmış Yumurta	20 TL
Hellim Izgara	280 TL	Gouda	120 TL
Füme Peynir Izgara	280 TL	Keçi Gouda Peynir	120 TL
Sahanda Yumurta	140 TL	Parmesan Peynir	120 TL
Pastırmalı Yumurta	230 TL	Kars Gravyeri	220 TL
Kaşarlı Yumurta	160 TL	Sepet Peyniri	80 TL
Sucuklu Yumurta	200 TL	Eski Cheddar	120 TL



Tatlılar

Dondurmalı İncir Tatlısı _____ 140 TL

Kabak Tatlısı _____ 140 TL

Sütlaç _____ 140 TL

Ayva Tatlısı _____ 140 TL

Dondurma _____ 140 TL

İlave Kaymak _____ 70 TL

• İçecekler

Ayran	35 TL
Cola	50 TL
Fanta	50 TL
Ice Tea	50 TL
Sprite	50 TL
Şalgam	40 TL
Büyük Su	35 TL
Su	20 TL
Soda	30 TL
Churchill	40 TL
Meyveli Soda	35 TL
Sıkma Portakal	80 TL
Fincan Çay	30 TL
Türk Kahvesi	60 TL
Nescafe	60 TL
Filtre Kahve	80 TL
Ada Çayı	60 TL
İhlamur	60 TL
Kuşburnu	60 TL
Süt	40 TL