

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 _____ 120 TL

Tandır Çorbası _____ 200 TL



Salatalar

Tulum Peynirli Yeşil Salata	_____	170 TL
Hellimli Yeşil Salata	_____	170 TL
Çoban Salata	_____	145 TL
Cevizli Kaşık Salata	_____	170 TL
Tavuk Salata	_____	420 TL
Bonfile Salata	_____	590 TL

(Salatalarımız tek porsiyondur.)

Meze & Yöresel

Ezme	70 TL
Rus Salatası	70 TL
Yoğurt	110 TL
Kuru Cacık	70 TL
Kayseri Mantısı	410 TL

Ara Sıcaklar & Burger

Cips Patates	100 TL
Pastırma Tava	300 TL
Paçanga Böreği (4 Adet)	190 TL
Hamburger	350 TL
Cheeseburger	410 TL

Dürümler

Tavuk Şiş Dürüm	390 TL
Adana Şiş Dürüm	390 TL



Tzgaralar

Adana Kebap _____ 390 TL

Urfa Kebap _____ 390 TL

Kuzu Pirzola _____ 530 TL

Kilis Tava _____ 550 TL

Kuzu Şiş _____ 450 TL

Alinazik _____ 500 TL



Izgaramalar

Kuzu Kaburga _____ 520 TL

Ciğer Şiş _____ 390 TL

Kanat _____ 390 TL

Tavuk Şiş _____ 390 TL

Izgara Sucuk _____ 380 TL

Biftek _____ 550 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. Restoranimızın 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.

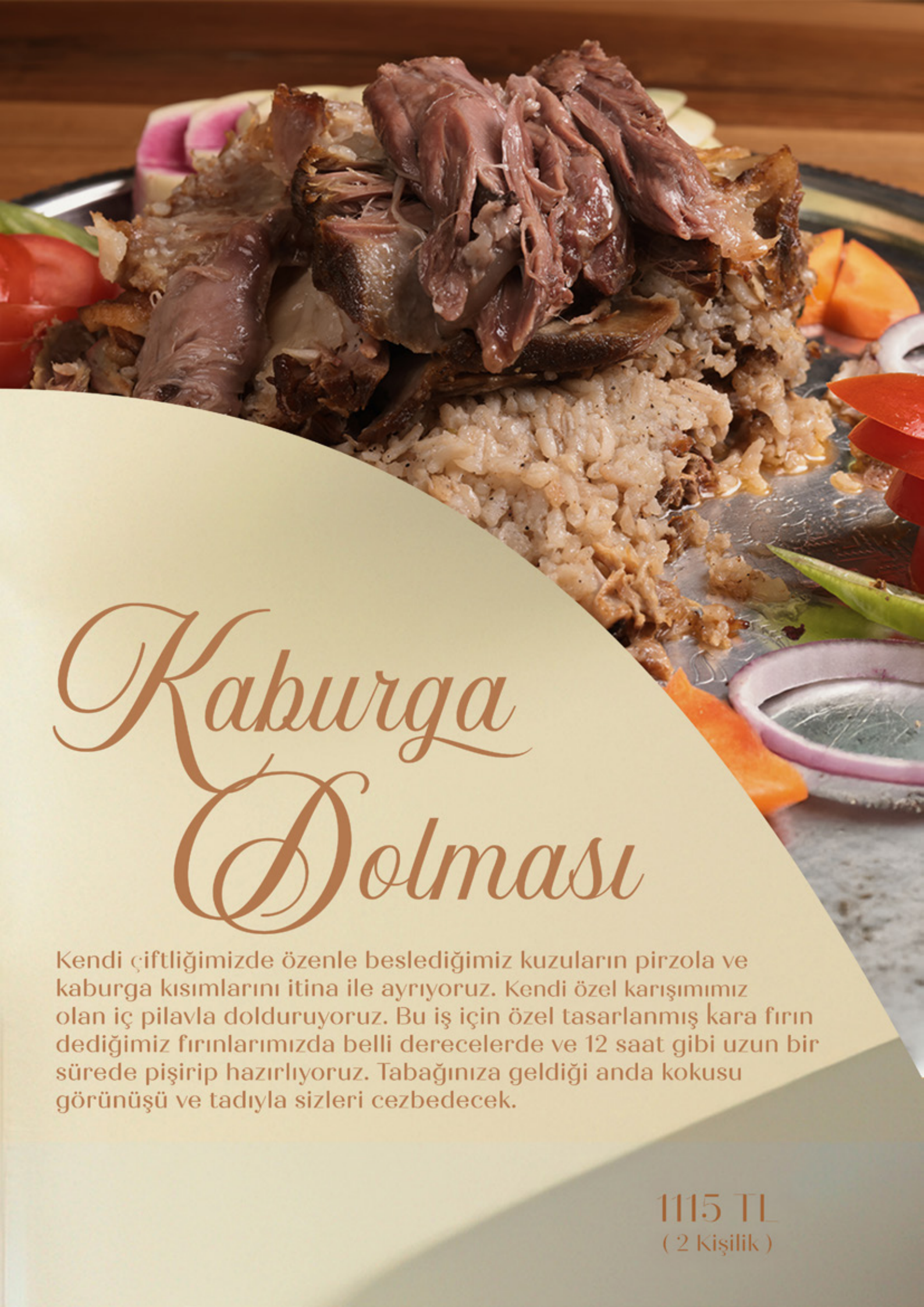
550 TL



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.

550 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.

1115 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.

1165 TL
(2 Kişilik)



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.

590 TL



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.

550 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!

590 TL



Saray Kebabı

Men m z n en g zde lezzetlerinden biri olan Saray Kebabı , damaklarınızı  enlendirecek bir   len sunuyor. Kendi  iftli imizde yeti tirdi imiz hayvanlardan elde edilen yumu acık kuzu b ryanın, odun ate inde a ır a ır pi irilerek lokum kıvamına getirilmi  enfes lezzeti, yumu acık patates p resiyle bulu uyor.  zerine eriyen  zel ka arımızın b y leyici dokunu u ise adeta ta landırıyor. Her bir lokmada Osmanlı saray mutfa ının ihti amını hissedece iniz bu  zel yemek, aromatik baharatlar ve enfes soslarla unutulmaz bir ziyafete d n  yor.

590 TL

Kahvaltı

Serpme Kahvaltı

Tereyağı Tabağı
Gemlik Siyah Zeytin
Edremit Yeşil Zeytin
Peynir tabağı
(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 Poleni 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

470 TL

Kahvatti

Peynir Tabağı	270 TL	Menemen	170 TL
Ezine Beyaz Peynir	100 TL	Kavurmalı Yumurta	340 TL
İzmir Tulum	100 TL	Peynirli Yumurta	190 TL
Bal Kaymak	230 TL	Simit	30 TL
Söğüş	170 TL	Peynir Fondü	260 TL
Pankek	40 TL	Kars Kaşarı	110 TL
Reçel Kayısı Bademli	70 TL	Scamorza	140 TL
Çemen	80 TL	Emmantel	140 TL
Labne Nutella	70 TL	Zeytin Tabağı	110 TL
Mimoletta	140 TL	Tereyağı	70 TL
Edam	140 TL	Kaymak	140 TL
Kavurma Tava	290 TL	Bal	140 TL
Kaşar Pane	250 TL	Haşlanmış Yumurta	25 TL
Hellim Izgara	300 TL	Gouda	140 TL
Füme Peynir Izgara	250 TL	Keçi Gouda Peynir	140 TL
Sahanda Yumurta	170 TL	Parmesan Peynir	140 TL
Pastırmalı Yumurta	340 TL	Kars Gravyeri	260 TL
Kaşarlı Yumurta	190 TL	Sepet Peyniri	110 TL
Sucuklu Yumurta	240 TL	Eski Cheddar	140 TL



Tatlılar

Dondurmalı İncir Tatlısı _____ 170 TL

Kabak Tatlısı _____ 170 TL

Sütlaç _____ 170 TL

Ayva Tatlısı _____ 170 TL

Dondurma _____ 170 TL

İlave Kaymak _____ 100 TL

İlave Dondurma _____ 100 TL

İçecekler

Ayran	40 TL
Cola	55 TL
Fanta	55 TL
Ice Tea	55 TL
Sprite	55 TL
Şalgam	50 TL
Büyük Su	35 TL
Su	20 TL
Soda	40 TL
Churchill	50 TL
Meyveli Soda	40 TL
Sıkma Portakal	100 TL
Fincan ay	50 TL
Türk Kahvesi	70 TL
Nescafe	70 TL
Filtre Kahve	100 TL
Ada ayı	70 TL
İhlamur	70 TL
Kuşburnu	70 TL
Süt	50 TL