

SEKER

MODERN SARAY MUTFAĞI



EXECUTIVE CHEF
AHMET KAPLAN

Modern Saray Mutfağı

Saraylara layık lezzetler, ancak usta ellerden çıkar.
Kıvamı tutturmak, ateşini doğru okumak, ne zaman müdahale edip
ne zaman bekleyeceğini bilmek...
Tüm bunlar, yılların verdiği deneyimle kazanılan inceliklerdir.
İşte bu detaylar, sıradan bir yemeği gerçek bir lezzet şölenine dönüştürür.

Yemek yapmak bir sanat; yemek yemek ise o sanata zarafetle eşlik etmektir.

Şeker Restaurant'ta mutfak; yalnızca pişirilen değil, anlatılan bir mirastır.
Şefimiz Ahmet Kaplan'ın yorumuyla hazırlanan bu seçkide, klasik sandığınız tatların
aslında ne kadar derin ve özel olduğunu fark edeceksiniz.
Modern saray mutfağı anlayışıyla yeniden ele alınan bu lezzetler,
sizi geçmişten bugüne uzanan bir sofraya davet eder.

Burada tattığınız her lokma; özenle seçilmiş malzemelerin, sabırla geçen zamanın ve
ustalığın birleşimidir. Bizim için yemek, sadece doymak değil; kendinize ayırdığınız zamanın,
verdiğiniz değerin bir yansımasıdır.

Bu sofradan mutlu kalkacağınızdan ve lezzetin sizde iz bırakacağından eminiz.

Afiyet ŞEKER olsun!



SERPME KAHVALTI

700 TL
KİŞİ BAŞI FİYATIDIR

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

SE
KE
R

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

KAHVATI

Soğuklar

Tereyağ	120 TL
Zeytin Tabağı	180 TL
Peynir Tabağı	450 TL
Söğüş	250 TL
Bal Kaymak	360 TL
Ezine Beyaz Peynir	200 TL
İzmir Tulum	200 TL
Kars Kaşarı	200 TL
Scamorza	250 TL
Geçi Gouda Peynir	250 TL
Kars Gravyeri	420 TL
Çemen	120 TL
Reçel (Mevsimsel)	120 TL
Labne Nutella	120 TL
Edam	250 TL
Mimoletta	250 TL
Gouda	250 TL
Sepet Peyniri	180 TL
Emmantel	250 TL
Parmesan Peynir	250 TL
Pankek	70 TL
Simit	60 TL

Sıcaklar

Peynir Fondü	450 TL
Haşlanmış Yumurta	60 TL
Sahanda Yumurta	250 TL
Kaşarlı Yumurta	300 TL
Peynirli Yumurta	300 TL
Sucuklu Yumurta	370 TL
Pastırmalı Yumurta	480 TL
Kavurmalı Yumurta	480 TL
Menemen	250 TL
Pastırma Tava	450 TL
Kavurma Tava	450 TL
Hellim Izgara	450 TL
Kaşar Pane	375 TL
Füme Peynir Pane	370 TL

SEKER

ÇORBALAR

SEKER

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.



Mercimek Çorbası
Etli Saray Çorbası

180 TL
300 TL

SE
KE
R

SALATALAR

SEKER

✦ Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.



Tulum Peynirli Salata

250 TL

Cevizli Kaşık Salata

250 TL

Hellimli Yeşil Salata

250 TL

Tavuklu Salata

630 TL

Çoban Salata

210 TL

Bonfile Salata

880 TL

SE
KE
R

ARA SICAKLAR &
BURGERLER

SEKER

◆ Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.



Cips Patates	180 TL	Tandır Burger	820 TL
Pastırma Tava	450 TL	Beğendi Sos	180 TL
Paçanga Böreği (4 ADET)	290 TL	Ali Nazik Sos	180 TL
Hamburger	540 TL	Keşkek	180 TL
Cheeseburger	650 TL	Patates Püresi	180 TL

SE
KE
R

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

KUZU ÇEVİRME

MODERN SARAY MUTFAĞI

880 TL

PORSİYON FİYATI

4400 TL

KİLOGRAM FİYATI

Odun ateşinin közündeki sabırla pişirilen kuzu eti, dışı altın rengiyle parıldarken içi sulu ve yumuşak kalır. Her lokmasında Anadolu'nun bereketi, saray mutfağının inceliğiyle buluşur. Tarihi boyunca görkemli sofraların baş tacı olan bu lezzet, Şeker'in mutfağında yeniden hayat bularak ziyafete dönüşüyor.

SARAY
MUTFAĞI

SEKER

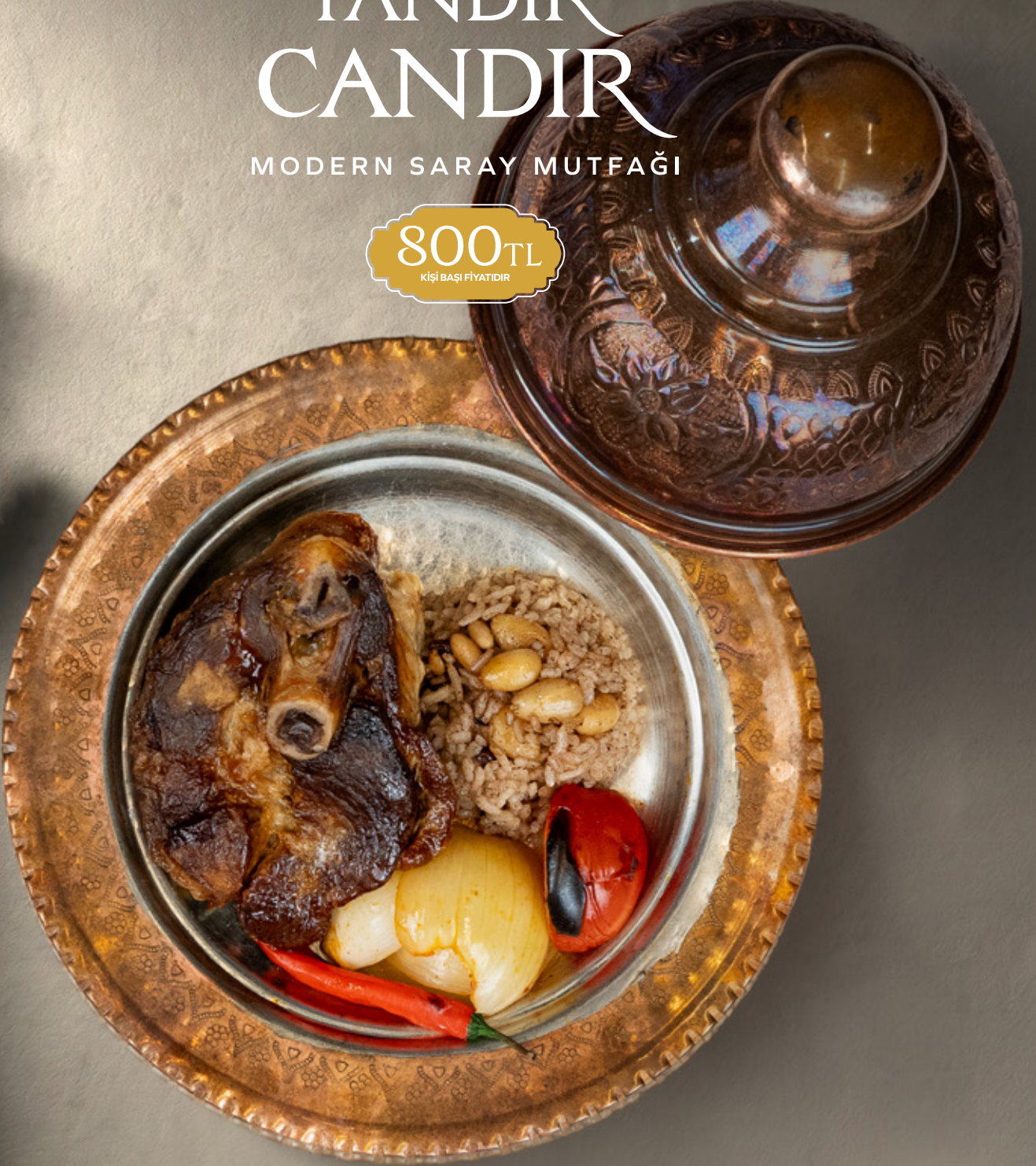
Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

TANDIR CANDIR

MODERN SARAY MUTFAĞI

800TL

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Restoranımızın en özel yemeği olan "Tandır", kendi çiftliklerimizde özenle beslediğimiz kuzuların etlerinden elde ediliyor ve ustamızın marifetli ellerinde lezzet şölenine dönüşüyor.

Bu iş için özel tasarlanmış kara 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.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

KABURGA DOLMASI

MODERN SARAY MUTFAĞI

850 TL

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Kendi çiftliğimizde özenle beslediğimiz kuzuların pizola ve kaburga kısımlarını itina ile ayırıyoruz. Kendi özel tarifimiz 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.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

SARAY KEBABI

MODERN SARAY MUTFAĞI

890^{TL}

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Menümüzün en gözde lezzetlerinden biri olan Saray Kebabı, damakları şenlendiren özel bir sofraya sunar. Kendi çiftliğimizde yetiştirilen kuzu büryan, odun ateşinde ağır ağır pişirilerek lokum kıvamına getirilir. Yumuşak patates püresiyle buluşan etin üzerine, eriyen özel kaşar adeta lezzeti taçlandırır. Her lokmada Osmanlı saray mutfağının ihtişamını hissettiren bu tabak, unutulmaz bir ziyafete dönüşür.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

DESTİ KEBABI

MODERN SARAY MUTFAĞI

850^{TL}

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Kendi çiftliklerimizde özenle yetiştirdiğimiz kuzuların but kısımlarından elde ettiğimiz, maharetli ellerle kuşbaşı olarak doğranmış etleri kullanıyoruz. Özel 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.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

KUZU SARMA

MODERN SARAY MUTFAĞI

800TL

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Kendi çiftliğimizde özenle beslediğimiz kuzuların en kıymetli bölümü olan ön kol kısmı kullanılarak hazırlanır. Özel karışımımızla ortaya çıkan iç pilavla sarılan etler, bu iş için tasarlanmış kara fırınlarda 12 saat boyunca ağır ağır pişirilir. Organik olarak temin edilen ve özenle marine edilen sebze yatağı üzerinde sunulan kuzu sarma, lezzeti kadar görsel zenginliğiyle de öne çıkar.

Bu özel tabak, misafirlerimize unutulmaz bir sofraya deneyimi sunar.

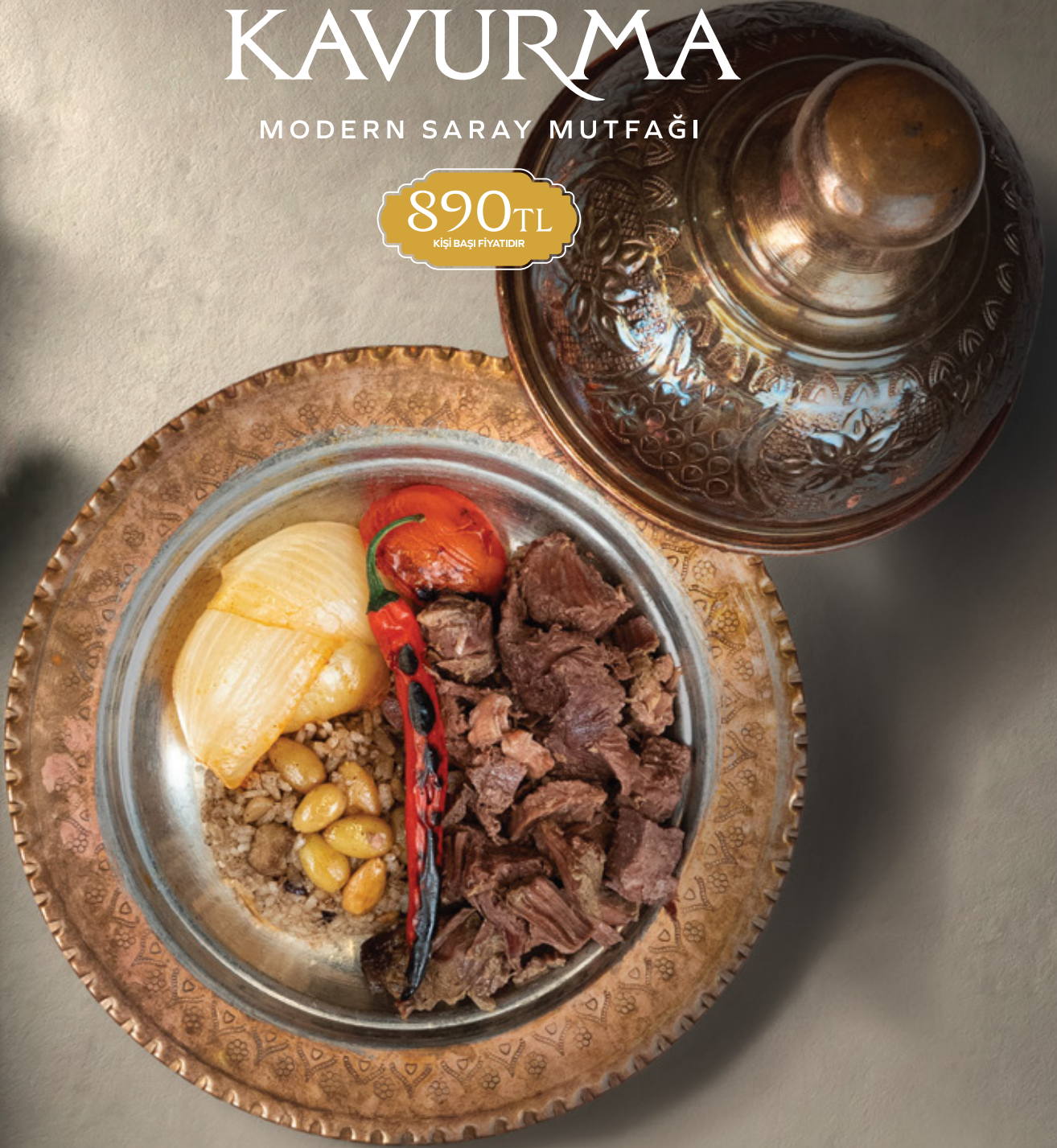
Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

KURBAN KAVURMA

MODERN SARAY MUTFAĞI

890 TL

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Vazgeçilmez lezzetlerimizden biri olan kurban kavurma, kendi çiftliklerimizde özenle beslediğimiz sığırlardan yağsız dana kuşbaşı kullanılarak hazırlanır. Büyük bir ustalıkla doğranan etler, özel kazanlarda kısık ateşte uzun süre kendi suyunda pişirilir. Lokum kıvamına ulaşan bu eşsiz lezzet, çeşitli baharat ve yemişlerle tatlandırılmış saray pilavı eşliğinde servis edilir.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

DANA TANDIR

MODERN SARAY MUTFAĞI

900TL

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Kendi çiftliğimizde özenle yetiştirilen besi danalarından elde edilen et, ağır ateşte ve kısık ısıda, kendi suyu ile uzun süre pişirilir. Bu yavaş pişirme süreci, etin doğal lezzetini ve besin değerini korumasını sağlar. Lif lif ayrılan yumuşak dokusu ve derin aromasıyla öne çıkan dana tandir, ustalığın ve sabrın en sade halini sunar. Şeker'in mutfağında bu klasik lezzet, zamansız bir yorumla sofraya gelir.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

HEZARFEN KEBABI

MODERN SARAY MUTFAĞI

990^{TL}

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Kendi çiftliklerimizde özenle beslediğimiz danaların yağsız bonfile kısımlarını itinayla çıkarıyoruz. Eti döverek açtıktan sonra Kars'tan getirdiğimiz özel kaşar ve mantarlarla sararak özel ızgaralarımızda özenle pişiriyoruz. Restoranımızın eşsiz tatlarından biri olan Hezarfen Kebabı, saray pilavı ve organik olarak temin ettiğimiz, çeşitli marine ve işlemlerden geçirdiğimiz sebze yatağıyla birlikte sunulur. Bu eşsiz lezzeti tattığınızda, özenle seçilmiş malzemelerin ve usta ellerin farkını hissedeceksiniz.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

HÜNKAR BEĞENDİ

MODERN SARAY MUTFAĞI

890^{TL}

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Rivayete göre Sultan Abdülaziz'in Fransa dönüşünde, sarayda hazırlanan bu özel yemek, köz patlıcanın süt ve unla buluşmasıyla başlar. Üzerine lokum kıvamında pişirilmiş et eklenir.

Hünkâr tadına bakar, derin bir sessizlik olur. Ve sadece tek bir cümle kurar:

"**Beğendim.**" Bu yemek, adını bu hikâyeden alır. Şeker'in mutfağında ise aynı özenle, modern saray mutfağı anlayışıyla yeniden hayat bulur.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

KESTANELİ ŞEHZADE KEBABI

MODERN SARAY MUTFAĞI

850 TL

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Kestane, mutfakta gücü ve bereketi simgeler. Bu tabakta kuzu etiyle bir araya gelerek daha doyurucu, daha dengeli bir lezzet ortaya çıkarır. Saray mutfağında genç şehzadeler için tercih edilen bu uyum, bedeni besleyen bir bütünlük sunar. Ağır ateşte pişirilen et, kestanenin doğal tadıyla derinlik kazanır. Güçlü ama yormayan bu kebab, Şeker'in mutfağında kendine özgü bir yer bulur.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

SULTAN KEBABI

MODERN SARAY MUTFAĞI

900TL

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Özenle hazırlanan et, sebze garnitür ile doldurularak sarma formunda sunulur. Fırında pişirilerek lezzeti yoğunlaştırılan kebab, her lokmada dolu ve dengeli bir tat verir. Yanında sunulan yoğurt ve köz sebzeler, tabağın zenginliğini tamamlar. Gösterişli sunumu ve doyurucu yapısıyla, saray sofralarına yakışan bir ana yemektir. Şeker'in mutfağında Sultan Kebabı, ustalığın ve ihtişamın buluştuğu özel bir tabak olarak yerini alır.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

TEPSİ KEBABI

MODERN SARAY MUTFAĞI

790TL

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Güney mutfağının köklü tariflerinden biri olan Kilis Tava, ince çekilmiş etin kendi lezzetiyle öne çıktığı özel bir yemektir. Domates ve biberle birlikte fırında ağır ağır pişirilir. Her lokmada etin suyu, sebzenin doğal aromasıyla bütünleşir. Sade ama karakterli yapısıyla öne çıkan bu tabak, yöresel mutfağın gücünü sofraya taşır. Şeker'in mutfağında Kilis Tava, gelenekten ilham alan bir yorumla sunulur.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

KEŞKEK YATAĞINDA KUZU İNCİK

MODERN SARAY MUTFAĞI

950TL

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Saatler süren sabırla pişirilen keşkek, yemeğin temelini oluşturan doyurucu bir zemin sunar. Üzerine yerleştirilen kuzu incik, ağır ateşte yumuşayarak lif lif ayrılır. Bu iki geleneksel lezzetin buluşması, damakta derin ve sakin bir tat bırakır. Anadolu mutfağının köklü mirası, saray sofralarının zarafetiyle birleşir. Şeker'in mutfağında bu birliktelik, zamansız bir yorumla sofraya gelir.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

PÜRELİ DANA KAVURMA

MODERN SARAY MUTFAĞI

990^{TL}

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Özenle kavrulan dana eti, yumuşak dokusu ve yoğun lezzetiyle öne çıkar. Altında yer alan ipeksi patates püresi, tabağa sade ama güçlü bir zemin hazırlar. Etin suyu ve pürenin yumuşaklığı, her lokmada dengeli bir uyum sunar. Klasik bir lezzetin ustalıkla yorumlanan bu hâli, saray mutfağı geleneğini yansıtır. Şeker'in mutfağında, zamansız bir ana yemek olarak sofraya gelir.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

BEĞENDİLİ KUZU GERDAN

MODERN SARAY MUTFAĞI

950^{TL}

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Köz patlıcanın süt ve unla hazırlanan beğendisi, yemeğin temelini oluşturan ipeksi bir doku sunar. Üzerine uzun sürede ağır ateşte pişirilmiş kuzu gerdan yerleştirilir. Lokum kıvamına ulaşan et, beğendinin yumuşaklığıyla dengelenir. Bu tabak, saray mutfağının zarafetini Şeker'in mutfağında güncel bir yorumla yansıtır.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

ALİ NAZİK

MODERN SARAY MUTFAĞI

790^{TL}

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Közlenmiş patlıcan, yoğurtla buluşarak yumuşak ve ferah bir zemin sunar. Üzerine yerleştirilen özenle hazırlanmış et, lezzetin merkezinde yer alır. Köz aromasıyla dengelenen bu klasik tabak, sadeliğiyle öne çıkan güçlü bir uyum sergiler. Ustalık isteyen bu denge, saray mutfağı geleneğini günümüze taşır. Şeker'in mutfağında Ali Nazik, zamansız bir lezzet olarak sofraya gelir.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

ALTI EZMELİ KEBAP

MODERN SARAY MUTFAĞI

790^{TL}

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Közlenmiş biber ve domatesin ince dokuda hazırlanmış ezmesiyle başlar. Altındaki ezmenin canlı aroması, ızgarada pişirilen kebaba güçlü bir zemin hazırlar. Ateşin lezzetle buluştuğu bu tabak, yoğun ama yormayan tadıyla damakta kalıcı bir iz bırakır.

Saray mutfağının cesur lezzetlerinden biri olarak,
Şeker'in mutfağından sofranıza gelir.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

YOĞURTLU KEBAP

MODERN SARAY MUTFAĞI

790^{TL}

KİŞİ BAŞI FİYATIDIR



Kendi çiftliğimizde özenle beslediğimiz kuzulardan hazırladığımız etleri, taş fırında kızartılmış pide üzerinde servis ediyoruz. Üzerine günlük süzme yoğurt, özel tereyağı sosu ve közlenmiş sebzeler eşlik ediyor. Her katmanında dengeli bir lezzet sunan bu tabak, klasik bir tadı saray mutfağı yorumu ile buluşturuyor.

MEZELER &
YÖRESEL

SEKER

◆ Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.



Kayseri Yağlaması

750 TL

Ezme

120 TL

Kayseri Mantısı

620 TL

Kuru Caak

120 TL

Yoğurt

180 TL

Rus Salatası

120 TL

Özel Peynir Tabağı

1250 TL

SE
KE
R

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

IZGARALAR



Küşleme

900 TL

Tavuk Şiş

650 TL

Kuzu Pirzola

850 TL

Izgara Sucuk

500 TL

Kuzu Külbastı

850 TL

Adana Dürüm

620 TL

Adana

650 TL

Tavuk Dürüm

620 TL

SE
KE
R

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

TATLILAR



DONDURMALI İNCİR TATLISI

Şefimizin imzasını taşıyan bu özel tatlıda, incirin doğal lezzeti dondurmanın ferahlığıyla dengelenir. Şeker Mutfacı'na özgü bu yorum, **DÜNYADA** sadece burada tadılabilecek bir lezzet deneyimi sunar.

Dondurmali İncir Tatlısı	250 TL	Sütlaç	250 TL
Ayva Tatlısı	250 TL	İlave Kaymak	150 TL
Kabak Tatlısı	250 TL	İlave Dondurma	150 TL

SE
KE
R

✦ Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.



Nar Şerbeti	150 TL
Reyhan Şerbeti	150 TL
Üzüm Şırası	150 TL

Saray mutfağının asırlık içecek geleneğinden ilhamla hazırlanan şerbetlerimiz; doğal meyvelerden, katkısız ve dengeli lezzetlerle sunulur.

Nar şerbetinin hafif ekşiliği, reyhanın ferahlatıcı aroması ve üzüm şırasının yumuşak dokusu; sindirimi destekleyen yapısıyla sofranıza serin ve hafif bir eşlikçi olur.

Tüm lezzetlerimiz tek kişilik porsiyonlar halinde servis edilir.

İÇECEKLER

Ayran	60 TL	Türk Kahvesi	120 TL
Üzüm Şırası	150 TL	Nescafe	180 TL
Nar Şerbeti	150 TL	Filtre Kahve	180 TL
Reyhan Şerbeti	150 TL	Ada Çayı	180 TL
Şalgam	85 TL	İhlamur	180 TL
Büyük Su	60 TL	Kuşburnu	180 TL
Küçük Su	30 TL	Süt	75 TL
Soda	60 TL	Cola	95 TL
Churchil	85 TL	Ice Tea	95 TL
Meyveli Soda	85 TL	Sprite	95 TL
Sıkma Portakal	150 TL	Fanta	95 TL
Fincan Çay	60 TL		

SE
KER