



Şifa Olsun



NİLHAN SULTAN KÖŞKÜ  
PAŞALIMANI

YEMEK  
MENÜSÜ





## MUTFAĞIMIZ

Anadolu, bugün bünyesinde barındırdığı medeniyetlerin kültürel izleriyle dünyada eşine az rastlanır zenginliğin ev sahibi konumundadır. Bu kadim coğrafya, görkemin en yüksek noktasına erişen Padişahlara, Sultanlara sunulan nice özel yiyeceklerin sırlarını sakladı binlerce yıldır.

Şüphesiz bu dönemlerin en görkemlisi Osmanlı dönemidir.

Osmanlı mutfağı; altı yüzyıllık dev bir imparatorluğun lezzet mirası olmasının yanı sıra; Anadolu, Orta Asya, Orta Doğu ve Balkan coğrafyalarının lezzetlerini harmanlayarak zenginleşen ve sınırları içindeki toprakların yemek kültürleri üzerinde derin izler bırakan bir gastronomi değeridir.

Üç kıtanın kültürüyle oluşturduğu mozaik, üzerinde hüküm sürdüğü bereketli coğrafyanın sahip olduğu birbirinden farklı bitki örtüsü ve deniz ürünü çeşitliliği de Osmanlı mutfağının zenginliğini artırmıştır.

Başkent İstanbul'da en seçkin biçimini alan Osmanlı mutfağı, bu coğrafyanın bütün halklarının mutfak geleneklerine açık, buna karşılık Türk kültürünün ağır bastığı, aynı zamanda tarihten gelen köklü mirası da barındıran ve farklı dönemlere göre şekillenen bir mutfak uygulamasıdır.

Osmanlı dönem mutfaklarının insanı içine alan, "alıp götüren" bir enerjisi, sürekli değişen bir ışığı, kendine özgü bir kokusu, bir ruhu, bir büyüğü vardır.

Ülkemizin dünü ile bugününü buluşturmak, geçmişin değerlerini ve güzelliklerini geleceğe taşımak bizler için ayrı bir önem arz ederken aynı zamanda bir sorumluluk halini de alıyor.

Nilhan Sultan Köşkü Paşalimanı'nda kadim Anadolu mutfakları 21. yüzyıl İstanbul'unda yeniden hayat buluyor; sultanlara layık sofralar İstanbulluları bekliyor.





## ÖNEMLİ HATIRLATMA

*Yemeklerimiz, mevsimsel hasat dönemlerine göre yaz ve kış aylarında bazı farklılıklar göstermektedir. Bu menü, Haziran ile Eylül ayları arasındaki hasat dönemi ürünlerine göre hazırlanmıştır.*

*Yemeklerimizde tereyağı ve zeytinyağı dışında yağ kullanılmamıştır.*

*Sadece Puf Böreği'nde kızartma için (yüksek kalite) ayçiçek yağı kullanılmıştır.*

*Deniz ürünleri mevsimine göre Bozcaada ve Çanakkale kıyılarındaki denizlerden tedarik edilmektedir.*

*İmparatorluk dönemi çorbalarından örnekler, diğer yemek kategorilerinde de olduğu gibi mevsim lezzetleri ile her gün en az iki çeşit olmak üzere hazırlanır.*





## **B A Ş L A N G I Ç L A R**

Osmanlı dönem mutfakları içerisinde ana yemeklerden ayrı hazırlanan, soğuk başlangıçlar olarak nitelendirilen, sofrayı renklendiren, lezzetli ve yemek kültürümüzde ayrı bir yeri olan yiyecekler, Türkçede Farsça kökenli “maza” kelimesinin karşılığı olan “meze” olarak tanımlanmıştır. “Lezzet” anlamına da gelen bu bölümdeki yiyecekler, Osmanlı mutfağında geniş yer bulmuştur.

Sarmalar için Osmanlı dönem mutfaklarının alâmeti farikası demek abartı olmayacaktır.

Pilaki sözcüğü her ne kadar Türkçe değilse de pilakilerin Osmanlı döneminde kendilerine çok sağlam bir yer edindiği asla yadsınamaz.

Sıra dışı hamur uygulamaları, Osmanlı mutfağının Balkanlar ve Orta Asya’yı buluşturduğu lezzetlerdir.

Zeytinyağlılar ise bulunduğu coğrafya ile uyumun en güzel örnekleri olmalarının yanı sıra Akdeniz mutfağının da belirleyicileridir.





NİLHAN SULTAN KÖŞKÜ  
PAŞALIMANI

## GÜNÜN ÇORBASI

- 22,00 ₺ -

## B A Ş L A N G I Ç L A R

### MASTABE

Süzme Yoğurt, Pazı, Çörek Otu, Sarımsak

- 22,00 ₺ -

### KÖZLENMİŞ PATLICAN SALATASI

Patlıcan, Zeytinyağı, Limon

- 24,00 ₺ -

### TERBİYELİ LEVREK

Levrek, Soğan, Sirke, Limon, Şeker, Tuz

- 48,00 ₺ -

### HUMUS

Nohut, Tahin, Sızma Zeytinyağı, Limon, Kimyon,  
Sarımsak

- 23,00 ₺ -

### TARHUNLU CACIK

Süzme Yoğurt, Salatalık, Taze Tarhun, Zeytinyağı,  
Sarımsak

- 18,00 ₺ -

### SOĞUK ÇORBA

Süzme Yoğurt, Buğday, Nohut, Fasulye, Nane,  
Dereotu, Maydanoz

- 19,00 ₺ -

### VIŞNELİ ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

Pirinç, Kuş Üzüümü, Dolmalık Fıstık, Yeni Bahar,  
Sarımsak, Tarçın, Şeker, Tuz, Asma Yapağı

- 38,00 ₺ -

### ENGİNAR VE ZAHTERLİ KARİDES SALATASI

Enginar, Karides, Zahter, Limon, Sızma Zeytinyağı

- 45,00 ₺ -

### ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

Enginar, Sızma Zeytinyağı, Limon, Kuru Domates,  
Körpe Bakla

- 32,00 ₺ -





NİLHAN SULTAN KÖŞKÜ  
PAŞALIMANI

### **ZEYTİNYAĞLI REZENE**

Rezene, Zeytinyağı, Portakal Suyu ve Dilimleri  
- 30,00 ₺ -

### **KARİDYE PİLAKİSİ**

Karides, Havuç, Soğan, Kereviz Sapı, Sarımsak ve  
Sirke, Sızma Zeytinyağı  
- 82,00 ₺ -

### **SEMİZOTU SALATASI**

Semizotu, Sarı, Kırmızı Çeri Domates, Çilek, Yer  
Fıstığı, Zeytinyağı, Limon, Beyaz Peynir  
- 28,00 ₺ -

### **KORUK SULU ÇOBAN SALATA**

Domates, Salatalık, Köy Biberi, Maydanoz, Kırmızı  
Soğan, Zeytinyağı, Koruk Suyu  
- 25,00 ₺ -

### **MAŞ SALATASI**

Maş Fasulyesi, Dereotu, Maydanoz, Nane, Taze  
Soğan, Nar, Zeytinyağı, Limon  
- 23,00 ₺ -

### **MEVSİM SALATASI**

Havuç, Kırmızı Lahana, Göbek Salata, Roka,  
Domates, Salatalık  
- 25,00 ₺ -

### **KABAK TAVA**

Sakız Kabağı, Un, Nişasta  
(Sos: Nane, Yoğurt, Zerdeçal)  
- 28,00 ₺ -

### **PUF BÖREĞİ (Bal ilavesiyle)**

Tereyağı, Peynir, Ayçiçek Yağı  
- 23,00 ₺ -

### **ÖRDEK ETLİ PİRUHİ (Cevizli Tereyağı ile)**

Un, Yumurta, Ördek Eti, Maydanoz, Yoğurt  
- 45,00 ₺ -

### **BORAN-İ HASSA (Çılbır İlavesiyle)**

Pazı, Badem, Karabiber, Tuz, Yumurta, Yoğurt  
- 35,00 ₺ -





NİLHAN SULTAN KÖŞKÜ  
PAŞALIMANI

## **P İ D E L E R**

### **PATATESLİ PİDE**

Haşlanmış Patates, Kuru Soğan, Baharatlar

**Mini: 12,00 ₺**

**Porsiyon: 40,00 ₺**

### **MANTARLI PİDE**

İstiridye Mantarı, Porçini Mantarı, Kuru Soğan,  
Baharatlar

**Mini: 15,00 ₺**

**Porsiyon: 46,00 ₺**

### **ISPANAKLI PİDE**

Ispanak, Pastırma, Peynir, Yumurta Sarısı

**Mini: 12,00 ₺**

**Porsiyon: 40,00 ₺**

### **PEYNİRLİ PİDE**

Lor Peyniri, Kaşar Peyniri, Ezine Peyniri, Kuru  
Domates, Dereotu, Maydanoz, Zerdeçal

**Mini: 13,00 ₺**

**Porsiyon: 44,00 ₺**

### **ETLİ PİDE**

Bıçak Kıyması, Konkase Domates, Kuru Soğan,  
Sarımsak, Baharatlar

**Mini: 17,00 ₺**

**Porsiyon: 48,00 ₺**





## ANA YEMEKLER

*Osmanlı dönemi et, tavuk ve balık yemeklerinde her zaman olduğu gibi bir sadelik görülür.*

*Etlerin hazırlanışı ve pişirilişi karmaşık mutfak işlemi gerektirmeden basit ve yalın şekilde gerçekleştirilir.*

*Lezzet, yemeğin kendi sadeliğinde aranır ve özünde bulunmaya çalışılır.*

*Yemeklere eşlik eden derkenar da diyebileceğiniz tamamlayıcılar ise sofraları çeşitlendiren, güçlendiren unsurlardır.*





NİLHAN SULTAN KÖŞKÜ  
PAŞALIMANI

## **A N A Y E M E K L E R**

### **KUZU İNCİK**

(Dövme Keşkek İlavesiyle)

Kuzu İncik, Tereyağı, Tuz, Buğday

- 96,00 ₺ -

### **KAĞITTA LEVREK**

Levrek, Kabak, Havuç, Taze Soğan, Patates,  
İstiridye Mantarı, Domates

- 92,00 ₺ -

### **İSKORPİT KAVURMA**

İskorpit Balığı, Tereyağı, Sarımsak, İstiridye Mantar,  
Kabak, Havuç, Arpacık Soğan

- 62,00 ₺ -

### **AL'A NAZİK**

Patlıcan, Kuzu Eti, Sarımsak, Yoğurt, Tereyağı

- 82,00 ₺ -

### **HÜNKAR BEĞENDİ**

Dana Eti, Salça, Baharatlar (Beğendi: Patlıcan, Un,  
Süt, Tereyağı, Damla Sakızı)

- 79,00 ₺ -

### **BALLI MAHMUDİYE**

Tavuk (But), Badem, Sirke, Maydanoz, Kuru  
Üzüm, Tereyağı, Kayısı, Bal, Tarçın, Baharatlar

- 62,00 ₺ -

### **KEBAB-I MAKİYAN(1469)**

(Çilav ilavesiyle)

Tavuk But, Yenibahar, Tarçın, Tereyağı, Sirke, Bal,  
Limon, Karamelize Soğan

- 59,00 ₺ -

### **KIYMA PÜRYANI YUFKADA (1764)**

(Çilav ilavesiyle)

Kuzu Eti Kıyması, Tavuk Eti Kıyması, Dana Eti  
Kıyması, Anason, Tarçın, Antep Fıstığı, Yufka,  
Yoğurt, Tereyağı

- 74,00 ₺ -

### **DANE-İ SARI(1539)**

Pirinç, Nohut, Safran, Tereyağı, Et Suyu

- 22,00 ₺ -

### **İÇ PİLAV**

Pirinç, Kuzu Ciğer, Kuş Üzümlü, Dolmalık Fıstık,  
Maydanoz, Nohut, Safran, Tereyağı, Et Suyu

- 32,00 ₺ -





## TATLILAR

*Tatlılar, Osmanlı dönem mutfaklarında et ve pilav kadar önemli olup tatlısız bir sofraya neredeyse düşünülemez. Tatlı yiyeceklere düşkünlük Osmanlı mutfağında yüzyıllardır süren bir gelenektir.*

*Evlilik ve sünnet törenleri gibi kutlamalar ve şölenlerde sunulan baklava, kadayıf gibi tatlıların ikramı bir gelenektir.*

*Şerbetli hamur tatlıları, helvalar, süt ile hazırlanan muhallebi ve sütlaç türü tatlılar, aşure, elmasiyeler, meyve tatlıları, kurabiyeler, reçeller, şekerleme ve lokumlar, hemen hemen her türlü kuru ve yaş meyve çeşitleriyle hazırlanan hoşaf, şerbet ve şuruplar da tatlılar arasında bulunurdu.*





NİLHAN SULTAN KÖŞKÜ  
PAŞALIMANI

## **TATLILAR**

### **ELMALI BAKLAVA**

(Karadutlu Dondurma İlavesiyle)

Un, Su, Tereyağı, Nişasta, Elma, Ceviz, Şeker

- 36,00 ₺ -

### **LOR TATLISI**

Lor, Un, Yumurta, Tereyağı, Şeker, İrmik

- 34,00 ₺ -

### **SÜT HELVASI**

(İki Kişiliktir. 30 Dakidaka Hazırlanır.)

Süt, Tereyağı, Un, Vanilya, Nişasta

- 55,00 ₺ -

### **REVANİ**

Yumurta, Un, İrmik, Tereyağı, Portakal, Kaymak

- 28,00 ₺ -

### **ARMUT TATLISI**

Armut, Vişne Suyu, Şeker

- 27,00 ₺ -

### **ÇITIR KADAYIFLI KIZARMIŞ DONDURMA**

Vanilyalı Dondurma, Kadayıf

- 28,00 ₺ -

### **ÇİKOLATALI MUSE**

Beyaz, Siyah Çikolata, Vanilya

- 28,00 ₺ -

### **PORTAKALLI KEŞKÜL**

Portakal, Süt, Vanilya, Şeker, File Antep Fıstık, File  
Badem

- 28,00 ₺ -

### **İNCİRLİ HURMA TATLISI**

Süt, Badem Şekeri, Vanilya, Tereyağı, Hurma, İncir,  
Vişne Suyu

- 32,00 ₺ -

### **MEVSİM HOŞAFI**

- 22,00 ₺ -





## İ Ç E C E K L E R

*Osmanlı'da altın çağını yaşayan şerbetin  
Türkler tarafından yapıldığı ve 11. yy'da bile  
meyve sularından hazırlanıp günün her saati  
içilen geleneksel bir içecek olarak ortaya çıktığı  
bilinmektedir.*

*Özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde  
şerbetler, Avrupa'ya kadar ulaşmıştır.*





NİLHAN SULTAN KÖŞKÜ  
PAŞALIMANI

## İ Ç E C E K L E R

### SOĞUK İÇECEKLER

- Su - 6,00 ₺ -  
Soda - 12,00 ₺ -  
Gazoz - 15,00 ₺ -  
Ayran - 20,00 ₺ -  
Ev Yapımı Limonata - 22,00 ₺ -  
Ev Yapımı Naneli Limonata - 25,00 ₺ -  
Portakal Suyu - 25,00 ₺ -  
Demirhindi Şerbeti - 28,00 ₺ -  
Nevruz Şerbeti - 28,00 ₺ -

### ŞERBETLER

- Şehzade Şerbeti - 28,00 ₺ -  
Sultan Şerbeti - 28,00 ₺ -  
Veled Şerbeti - 28,00 ₺ -  
Valide-i Muazzama Şerbeti - 28,00 ₺ -  
Lavanta Şerbeti - 28,00 ₺ -  
Misk-i Amber Şerbeti - 28,00 ₺ -  
Gülbeşeker Şerbeti - 25,00 ₺ -

### SICAK İÇECEKLER

- Köşk Çayı - 12,00 ₺ -  
Türk Kahvesi - 23,00 ₺ -







NİLHAN SULTAN KÖŞKÜ

PAŞALİMANI

 [nilhansultankosku.com](http://nilhansultankosku.com)

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

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