

OSMANLI
SARAY
MUTFAĞI
YEMEKLERİ

Gentile BELLINI-Oturan Katip, 1479-1481 Stewart Gardner Müzesi/Boston

DERALİYE®
Osmanlı Saray Mutfağı

MICHELIN
2023
İSTANBUL

"Michelin Tavsiye Edilen
Restoranlar 2023 Seçimi"

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı



OSMANLI SARAY MUTFAĞI KÜLTÜRÜ

Saray'ın II. avlusunda 5250 metrekarelik bir alana yayılan Saray mutfakları, Kanunî Sultan Süleyman (1520-1566) döneminde Saray nüfusunun artması sebebiyle mutfakların genişletildiği bilinir. Fatih Sultan Mehmet'in saray ve devlet düzenini saptayan Kanûnnâmesine göre, padişahlar yemeklerini tek başına yerd. Padişah altın ve gümüş yemek kapları olduğu hâlde porselen kapları tercih ederlerdi. 1638-1657 yıllarında "Sultan, Has Oda veya bahçede tek başına yemek yer; yemekte haşlanmış, fırında baharatlı veya kebab yapılmış koyun, çeşitli ızgara etler en ünlüsü baklava olan tatlılar, muhallebi, sütlaç bulunur; yemekte su içilmez, bunun yerine yedikten sonra büyük bir kap hoşaf içilir. Tüm yemekler seladon kaplarla sunulur, içecekler için metal bardaklar kullanılır, yemekten sonra küçük yudumlarla sıcak kahve içilir. Osmanlı Saray mutfağı, Orta Asya'dan getirilen, göç sırasında gelişen ve Anadolu'da zenginleşen bir kültürün bütünüdür. Üst düzey Saray mensupları kaz, ördek, güvercin, keklik gibi kanatlılar da yenirdi. Sulu yemeklerde erik, elma, üzüm gibi meyveler kullanılır, bunlar baharatlarla tatlandırılıp içinde bal ve sirke kullanılırdı.

Sarayda biri kuşluk, diğeri hava kararmadan önce (ikinci vakti) olmak üzere, günde iki kez yemek yenirdi. Saray'da yenilen toplu yemeklerin en gösterişlisi II. avludaki Divân-ı Hümayûn'da verilen ziyafetlerdi. Saray'ın en görkemli töreni olan ulufe dağıtım günlerinde ise devletin gücünü, kudretini ve zenginliğini göstermek için yabancı elçiler Saray'a davet edilir ve Kubbealtı'nda yemek verilirdi.

Özellikle et yemeklerinin hüküm sürdüğü saray mutfağından bazıları yıllar içinde unutulup gitmiş olsa da kimi lezzetler hala hayatımızda.

Şef Necati Yılmaz'ın sıkı rehberliğinde, bu nefis yemek tariflerini sizlere hem hatırlatıyor hem de sultanların ağızına layık yemekleri sizlere sunuyor.

İlk kez saray mutfağının yemeklerini tatmaya İstanbul'a gelen misafirlerimizi restoranımızda görmekten içtenlikle mutluluk duyarız.



DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

“Özel bir şef ailesi”

25 yılı aşkın süredir lezzetli yemekler üretiyoruz.
Sizleri tarihi yolculuğumuza çıkmaya ve bir Sultana yakışan menünün
ayrıcalıklı lezzetini yaşamaya davet ediyoruz.



Necati Yılmaz
Yönetici Şef

Çorbalar

DERALİYE

Osmanlı Saray Mutfağı



Vişneli Tarhana Çorbası

Vişne ekşisi ile tatlandırılmış
yoğurtlu ve baharatlı meyve çorbası.

70 ₺

Soğuk Başlangıçlar

(1469), Semih Tezcan'ın
"Bir Ziyafet Defteri" Kitabından

1844 yılı Mehmet Kamil' in Melceü't-Tabbahin
(Aşçıların Sığınağı) isimli Kitabından



Vişneli Yaprak Sarma

Üzüm yapraklarına sarılmış
pirinç, kimyon, tarçın,
zencefil, kuş üzümü,
dolmalık fındık, vişne taneleri
ile tatlandırılmış.

105 ₺



Nohut Ezmesi

Özel koçbaşı cinsinden
nohut ezmesi, tahin, limon,
sarımsak, karabiber,
kuş üzümlü ve tarçınlı
humus.

98 ₺



Kekikli Kuzu Gerdan

Arpacık soğanı, kuru erik,
kuru kayısı, pekmez ve
biberiye ile haşlanmış
kuzu gerdanı.

118 ₺

Marianna Yerasimos - 500 yıllık Osmanlı Mutfağı Kitabından

"Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin"

Soğuk Başlangıçlar



Mutabbal

Tahin, süzme yoğurt, sarımsak, limon suyu ve közlenmiş patlıcan püresi.

98 ₺

Süheyl Ünver
Fatih Sultan Mehmet Devri
Yemekleri Kitabından Saray tarifi

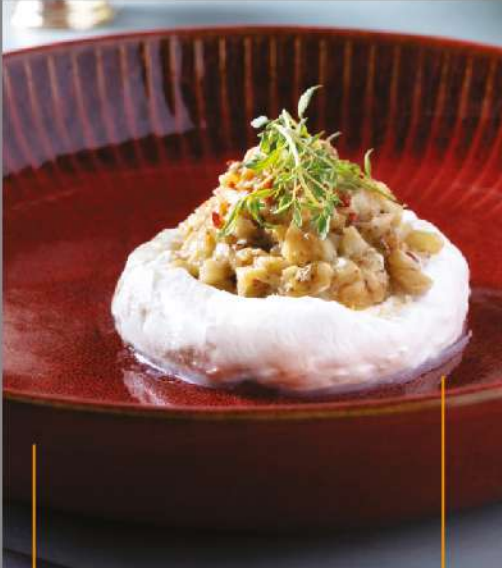


Serpme Karışık Meze

Aynı anda farklı lezzetleri tadabileceğiniz servisinde en az beş çeşit taze mezenin olduğu tadım tabağıdır.

320 ₺

Osmanlı Saray Mutfağı



Babaganuş

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağıyla harmanlanmış közlenmiş patlıcan.

98 ₺



Muammara

Ceviz, biber salçası, ekmek içi ve baharatlarla hazırlanmış yöresel meze.

105 ₺



Acılı Ezme

Kırmızı biber, soğan, sarımsak, salatalık, biber salçası, zeytinyağı ve baharatlarla tatlandırılmış.

105 ₺

“Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin”

Sıcak Başlangıçlar



Sarımsak Soslu Karides Güveç

Bol sarımsak,
arpacık soğanı ve
maydanozlu karides.

275 ₺



Izgara Ahtapot

Patlıcan püresi yatağında
ahtapot kolu.

355 ₺



Kuru Patlıcan Dolması

İnce yağlı dana kıyması,
biber salçası, biberiye çeşitli
baharatlar ile doldurulmuş
patlıcan dolması. Ilık yoğurt
eşliğinde servis edilir.

145 ₺

Arefe Köftesi

Kıyma, badem,
antep fıstığı, kuş üzümü,
biberiye ve çeşitli
baharatlar ile
doldurulmuş içli köfte.

110 ₺

Balı Gemici Böreği

Karışık Türk peynirlerinden
el açması yufkaya sarılmış
bal ve kuş üzümü ile servis
edilen kızartma böreği.

175 ₺



“Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin”
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Salatalar

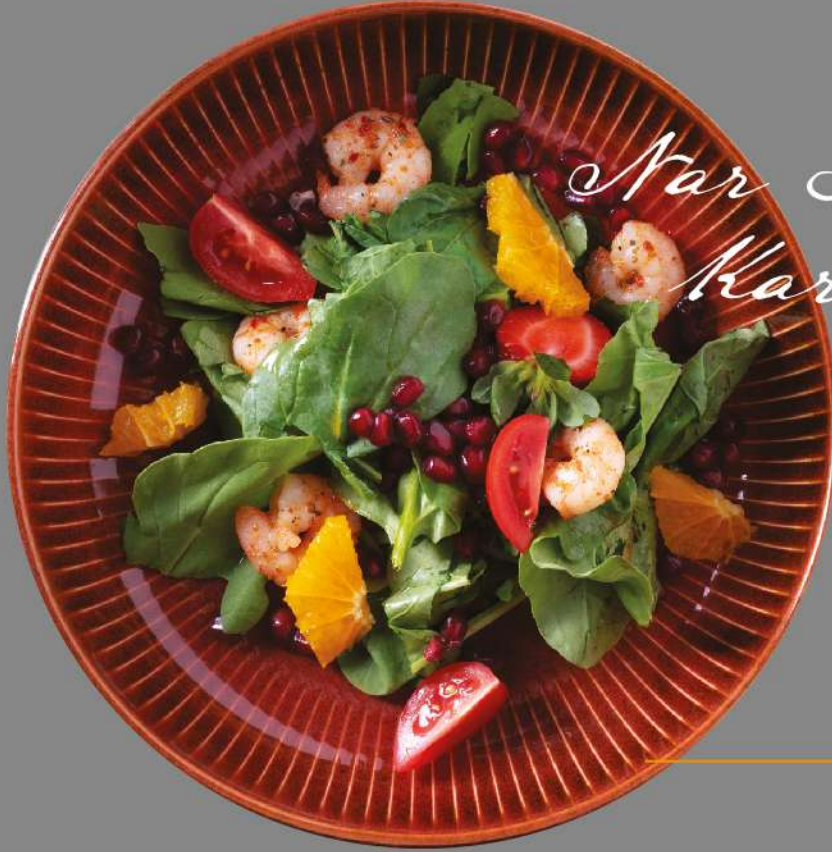
Tabbule

İnce doğranmış maydanoz, nane, yeşil soğan, ince bulgur ve nar taneleri ile harmanlanmış zeytinyağı ve limon suyu ile servis edilen Orta doğu salatası.

185 ₺



Tabbule



Nar Taneli Rokalı Karides Salatası

Nar Taneli Rokalı Karides Salatası

Tereyağında sotelenmiş karides, roka vişne veya nar taneleri ile servis edilir.

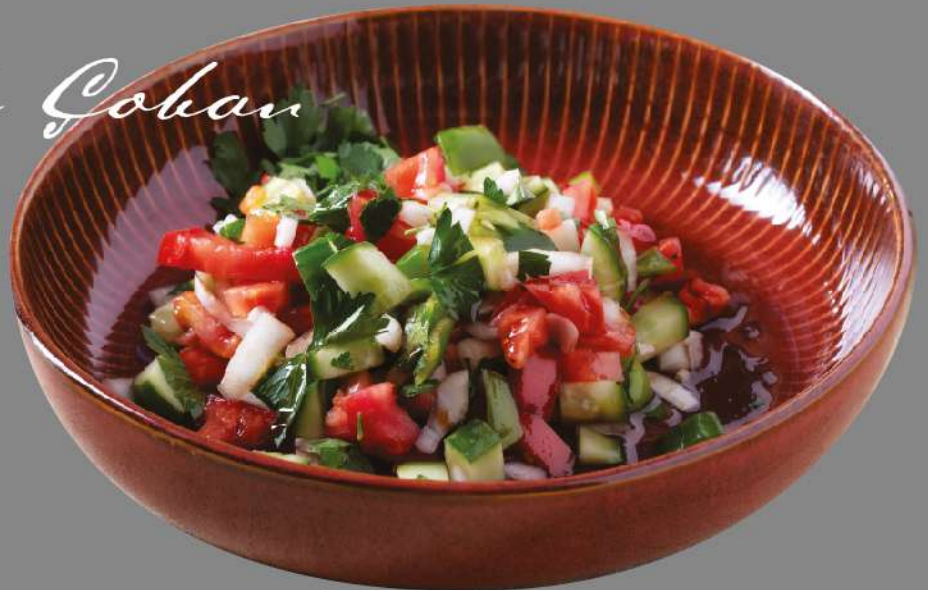
320 ₺

Nar Ekşili Çoban Salatası

Nar Ekşili Çoban Salatası

Domates, salatalık, yeşil biber ve nar ekşili soslu mevsim salatası.

155 ₺



Saray Mutfağından Ana Yemekler



Kuzu İncik

Köz patlıcan beğendi yatağında servis edilerek tarçın ve tane karabiber ile tatlandırılmış kuzu incik.

520 ₺

Osmanlı Mutfağı'nın özel yemeklerindendir. Göçebe kültürün yansıması ile Kuzu İncik Saray mutfağında yerini almış bir lezzettir.

Kavun Dolması

İnce doğranmış dana eti, pirinç, biberiye, taze kekik, dolmalık fıstık, badem, antep fıstığı ve kuş üzümü ile doldurulup fırınlanmış kavun.

580 ₺

Kanuni Sultan Süleyman Dönemine Ait Özel Yemek.
15. Yüzyıl Yemekleri
Muhammed Bin Mahmud Şirvani.



DERALİYE

Osmanlı Saray Mutfağı

Elma veya Ayva Dolması

Zırhla kayılmış kuzu ve dana eti, pirinç, çam fıstığı ve kuş üzümü gibi baharatlarla ile hazırlanmış fırında dolma.

440 ₺



"Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin"
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.



Kuzu Tandır 530 ₺

Taş fırında geleneksel yöntemle pişirilen kuzu koldan baharatlı iç pilavlı kuzu eti.



Erikli Kuzu Gerdan 510 ₺

Arpacık soğanı, kuru erik, kuru kayısı, pekmez ve biberiye ile haşlanmış kuzu gerdanı.



Terkib-i Mutancana 520 ₺

Bal, sirke, kayısı, kuru incir ve razaki üzümlü, kuzu incikten yapılmış saray yemeği.

İstanbul'da Fatih ve Süleymaninye İmaretlerinde ve Edirne'de II. Bayezid imaretinde halka sunulurdu.

DERALİYE

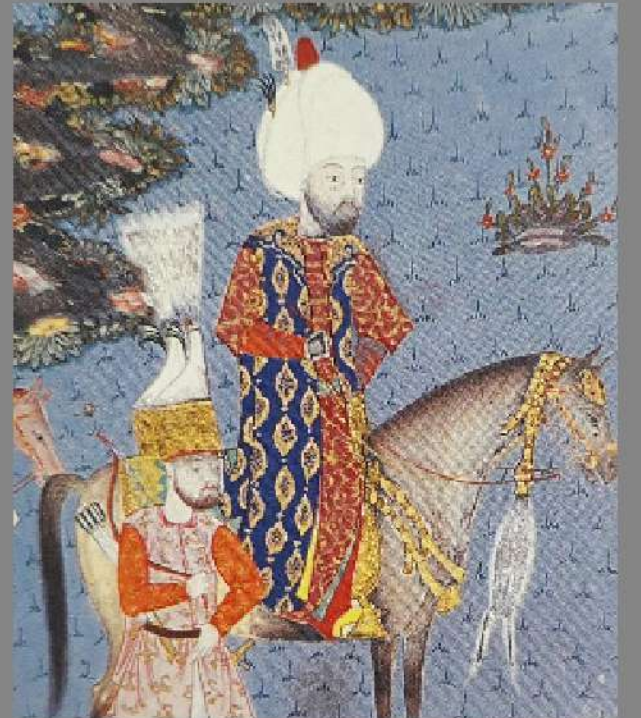
Osmanlı Saray Mutfağı

Tadım Tabağı Sultan Süleyman

** Pekmezli Elma Dolması, Beğendili Kuzu İncik, Reyhanlı Bildırıcın

750 ₺

**Bu tabak Şefin tabağı olup, Şefin restaurantta bulunması durumunda tek tabak içerisinde servis edilir.



Saray Mutfağından Kanatlı Etler ve Av Etleri

Kaz Kebabı

Yufka bohçası içerisinde pilav ve özel sosla sunulan kaz eti.

620 ₺

*Kanuni Sultan Süleyman'ın mutfağından
1539 yılı bir ziyafet defterinden alınan tarif*

Kaz Kebabı



Et; Osmanlı Yemek kültürünün temel ögesidir. Osmanlıda ve Orta Asya Türklerinde et yemek beslenmenin ana koşuluydu. Avcılık ve hayvancılık ile geçinen Türklerin, Müslümanlık öncesi beslenme alışkanlıklarında koyun, geyik, tavşan, at eti ve kanatlı hayvanlardan kaz, bıldırcın, ördek gibi etler öne çıkmakta idi.

Orta Asya bozkırlarından gelen Atalarımız Anadolu'ya girdikten sonra da et mutfağın vazgeçilmezi olmaya devam etmiş hatta sosyal bir statü olarak daha önemli bir yer tutmuştur. Osmanlı Saraylarında da zenginliğin verdiği rahatlık ile çok farklı tarifler ile pişirilmiştir.

"Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin"
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.



Beğendili Tavuk Çevirisi

Beğendi yatağında tarçın ile marine edilmiş tavuk çevirisi.

390 ₺



Ördek Yahnisi - Sanat-ı Zırva

Kayısı, arpacık soğan, erik ve nohut ve safranla tatlandırılmış ördek eti.

580 ₺

15. yüzyıl Türkçe Tıp Kitaplarından biri olan Şeyhi'nin "Nazmüü'-t-tebayi"inde önerilir.



Bıldırcın 480 ₺

Fırın da közlenmiş patlıcan içerisine reyhan ve bal ile pişirilmiş bıldırcın eti.

DERALİYE

Osmanlı Saray Mutfacı

Saray Tadım Tabacı

** Terkib-i Mutancana, Bademli Tavuk Çevirisi, Kaz Kebabı

750 ₺

**Bu tabak Şefin tabacı olup, Şefin restaurantta bulunması durumunda tek tabak içerisinde servis edilir.



"Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin"
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Deraliye Restaurant

Dana Pirzola

Taze kekik, biberiye,
defne yaprağı
ve zeytinyağında
dinlendirilmiş
ızgara dana pirzola.

620 ₺

Dana Pirzola

Osmanlı Saray Mutfağı

Osmanlı Türk mutfağında, yaşam kültürünün etkisi ile dana eti çok fazla rağbet görmemiştir. Osmanlı Saraylarında ve Türk mutfağında menümüzde de göreceğiniz üzere daha çok av hayvanları, kanatlı hayvanlar ve kuzu eti çok fazla tüketilmiştir. Dana eti Osmanlı'nın son dönemlerinde Avrupalılaşmanın etkisi batı kültürüne duyulan değişim isteği neticesinde oluşmaya başlamış ve Saray mutfağında pişirilmeye başlamıştır. Aşağıda bulunan yemekler ise 18 yy. da Osmanlı Saraylarında pişirilmiş bonfile yemekleridir.

"Yemekleri daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimleriniz ve alerjilerinizi bize bildirin"
Fiyatlarımız 2023 yılı için geçerlidir. %10 Servis ücreti dâhil olacaktır.

Sarayın Dana Etli Yemekleri



Itırlı Bitkilerde Dinlendirilmiş Dana Kebabı

Kimyon ve tarçın ile tatlandırılmış
ince kesilmiş antrikot dilimleri.

520 ₺

DERALİYE®
Osmanlı Saray Mutfağı

Kirde Kebabı 520 ₺

Kıtır yufka üzerinde yoğurt
ve sebzeli dana kavurma.



"Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin"
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Kebaplar

Kebap, Bizans ve Osmanlı dönemlerinde İstanbul mutfağında oldukça yabancı bir yemek kültürüdür. Cumhuriyetin kuruluşu ile Anadolu'dan göç eden halk kendi yaşam kültürü ile mutfağını da İstanbul'a taşımıştır. Mezeleri, balıkları, et yemekleri ve ev yemekleri açısından oldukça zengin olan İstanbul mutfağına büyük bir çeşitlilik katmıştır.

Kuzu Pirzola

Izgara sebzeler ile kuzu pirzola.

440 ₺

Kuzu Pirzola

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

"Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin"
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Kebaplar

Izgara Köfte 210 ₺

Köz patlıcanlı beğendi eşliğinde ızgara köfte.



Fıstıklı Kebap 325 ₺

Yeşil fıstıklı marina edilmiş zırh ile doğranmış kuzu ve dana etinden kebab.



Patlıcanlı Kebap 410 ₺

İki patlıcan arasında zırh ile doğranmış kuzu ve dana etli ızgara kebab.



Adana Kebabı 310 ₺

Zırh ile doğranmış kuzu ve dana etinden ızgara kebab.



“Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin”
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Sarayın Büyük Yemekleri

Kuzu Kafes (iki kişilik)

Kuzunun kaburga bölgesinden
hazırlanan fırınlamış kuzu eti.

2.750 ₺



Osmanlı ve Türk kültüründe aynı kaptan yemek yeme alışkanlığı vardır. Bu durum genellikle büyük ve tek parça halinde pişirilen yemeklerde fazlaca olur idi. Şölenlerde veya kutlama yemeklerinde aile büyükleri ya da toplumun ileri gelenleri bir sofraya etrafında oturur genellikle geleneksel taş fırınlarda pişirilen yemekler sofraya büyük sinilerde, tencere ve kaplarda getirilir ve herkes, görgü kuralları gereği kendi önüne gelen taraftan yemeğini yer idi.

“Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin”
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Deraliye Restaurant

Osmanlı Saray Mutfağı

Karışık Izgara (iki kişilik)

Adana kebabı, fıstıklı kebab,
tavuk kanat, patlıcanlı kebab,
kuzu pirzola, domatesli kebab, pide ve
ızgara sebzeler ile.

1750 ₺

Sarayın Büyük Yemekleri

DERALİYE®

Osmanlı Sarayı Mutfuğı

Kuzu Kol

Kuzu Kol 2750 ₺
(iki ile üç kişilik)

Tandırda pişirilmiş iç pilav ile servis edilen kuzu kolu.

İç pilav pirinç, kuş üzümü, karabiber ve dolmalık fıstık ile hazırlanır.

"Yemeğimize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin"
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Sarayın Büyük Yemekleri



Tuzda Levrek veya Çipura (iki kişilik) ***

Özel bir kâğıda sarılan iri levrek tuz ve yumurtadan yapılan harcın içine konularak fırına verilir.

Yüksek ısı ile ateş değmeden pişirilen levrek, hem suyunu hem de lezzetini kaybetmeden masanızda bir şov eşliğinde servis edilir.

*** Bu yemekte mevsimsel fiyat değişikliğinden dolayı ücreti belirlenmemiştir.

Lütfen siparişten önce ücretini garsonunuzdan öğreniniz

DERALİYE®
Osmanlı Saray Mutfacı

Testi Kebabı (iki kişilik)

Kuzu eti, sarımsak, arpacık soğanı, köy biberi, kırmızı biber, taze kekik ve biber salçalı yöresel Anadolu halk yemeği.

875 ₺



“Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin”
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Deraliye Restaurant

Izgarada Jumbo Karides

Kömür ızgarada pişirilmiş
mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.

920 ₺



Balık Yemekleri

Dört tarafı deniz ile çevrili İstanbul'da hem Hristiyan hem de Musevi halkı için balık ana yemek olarak kabul edilirdi. Türkler için ise balık, mutfaklarında son sıralarda yer almıştır.

Karadeniz'i Akdeniz'e bağlayan İstanbul Boğazı'ndan yılın belirli mevsimlerinde sürüler halinde geçen balıklardan kent halkı faydalanmasını bilmiş ve balık yüzyıllar boyunca İstanbullular için Tanrı'nın bir nimeti olarak sayılmıştır.

"Yemeginize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin"
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.



Somon Balığı Külbastı

Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.

520 ₺



Izgara Deniz Levreği

Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.

420 ₺



Kâğıtta Deniz Levreği

Damla sakızı, kişniş, limon, dereotu, sebze ve bademli balık.

440 ₺

Izgara Çipura 420 ₺

Kömür ızgarada pişirilmiş mevsim yeşillikleri ile ızgara balık.

“Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin”
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Vejetaryen Ana Yemekler



Piruhi (Vejetaryen) 225 ₺

Tulum peyniri soğan ve maydanoz ,mayasız, ince bir hamurla sarılır.
Tereyağı ile kızarmış ceviz serpilir.



Testi Kebabı (Vejetaryen)

Geleneksel pişirme yöntemi ile
hazırlanmış sebzeli güveç yemeği.

340 ₺



Nergis Kalyesi (Vejetaryen)

Koruk suyu ile pişirilmiş dereotlu
ve cevizli kabak yemeği.

210 ₺

(1658) Seyyid Vehbi Surnamesi'nden

"Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin"
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Makarnalar

***Spagetti Napoliten

Domates sosu, fesleğen ve
parmesan peynirli makarna.

220 ₺



DERALİYE
Osmanlı Sarayı Mutfağı

***Spagetti Bolonez

İnce kıyma et, fesleğen ve
parmesan peynirli makarna.

250 ₺



***Osmanlı mutfağından olmayıp çocuklu aileler için menüye ilave edilmiştir.

"Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin"
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Tatlılar

Levzine

Toz badem, tereyağı, bal ile yapılan
badem unu helvasıdır.

175 ₺

**1539 yılında Kanuni Sultan Süleyman'ın
Oğulları Cihangir ve Beyazıt'ın sünnet
düğününde yemek listesinde yer almış özel bir tatlıdır.

Deraliye Restaurant

Osmanlı Saray Mutfacı



Katmer

Baklava yufkasında bol yeşil fıstık, kaymak ve tereyağlı dondurma eşliğinde Türk tatlısı.

175 ₺



Dondurma

Vanilyalı, kakaolu veya meyveli dondurma.

85 ₺

Baklava

Mermer tezgâhta açılmış ince yufkaların arasında kat,kat lezzetler serpilir. Bol tereyağı ile pişirilen baklavaya hazırlanan şerbet dökülür. Yanında keçi sütünden kaymak sunulur.

180 ₺

Fırın Sütlaç 110 ₺

Pirinçli sütlü fırın muhallebisi.



Meyve Tabağı

Mevsim meyveleri.

220 ₺



“Yemeğinize daha iyi hazırlanabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin”
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

DERALIYE®

Osmanlı Saray Mutfağı

İÇECEKLER LİSTESİ

BİRALAR

Efes Draft 33 cl.	110 ₺
Efes Draft 50 cl.	125 ₺
Bomonti Filtresiz	130 ₺
Bomonti Dark	150 ₺
Heineken	150 ₺
Miller	140 ₺
Alkolsüz Bira	110 ₺

KADEH EV ŞARABI

Kadeh Kırmızı Şarap	120 ₺
Kadeh Beyaz Şarap	120 ₺
Kadeh Roze Şarap	120 ₺
Kadeh Şampanya	350 ₺
Spritzer	130 ₺

MEŞRUBATLAR

Taze Sıkılmış Meyve Suyu	115 ₺
(Portakal, Nar)	
Meyve Suyu	65 ₺
(Vişne, Şeftali, Kayısı, Elma)	
Ev Yapımı Limonata	75 ₺
Coca Cola, Coca Cola Light,	
Coca Cola Zero	50 ₺
Sprite, Fanta, Ice Tea	50 ₺
Ayran	50 ₺
Maden Suyu	40 ₺
Red Bull	175 ₺
San Pellegrino	120 ₺
Osmanlı Ev Yapımı Şerbet	50 ₺
Nar Şerbeti Şişe	375 ₺
Reyhan Şerbeti Şişe	375 ₺
Gül Şerbeti Şişe	375 ₺
Demirhindi Şerbeti Şişe	375 ₺

SICAK İÇECEKLER

Çay	30 ₺
Meyve ve Bitki Çayı	50 ₺
(Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Yasemin, Kuşburnu, Papatya)	
Türk Kahvesi	50 ₺
Nescafé	45 ₺
Espresso	55 ₺
Capuccino	65 ₺
Latte Macchiato	65 ₺
Espresso Macchiato	55 ₺
Baileys Caffee	275 ₺
Irish Caffee	355 ₺

VOTKA

Finlandia	215 ₺
Smirnoff	215 ₺
Absolut	235 ₺
Belvedere	330 ₺
Grey Goose	330 ₺
Russian Standard	310 ₺
Beluga	340 ₺



Barmeninize veya garsonunuza zevkinize uygun karışımları sorun!!
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

DERALIYE®

Osmanlı Saray Mutfacı

İÇECEKLER LİSTESİ

CİN

Gordon's	275 ₺
Beefeater	285 ₺
Gilbeys	260 ₺
Bombay	285 ₺
Hendriks	310 ₺
Monkey 47	380 ₺
Tanqueray No Tea	410 ₺

ROM

Bacardi	310 ₺
Bacardi Black	330 ₺
Campari	310 ₺
Captain Morgan	310 ₺
Captain Morgan Black	330 ₺
Captain Morgan Spicy	330 ₺
Havana Club	320 ₺

TEKİLA

Olmega	330 ₺
Olmega Gold	360 ₺
Patrón Silver	370 ₺
Don Julio	410 ₺
Sierra	340 ₺

RAKİ

	70 cl.	35 cl.	8 cl.	4 cl.
Yeni Rakı	1.800 ₺	900 ₺	230 ₺	115 ₺
Tekirdağ Rakı	2.100 ₺	1.050 ₺	230 ₺	115 ₺
Tekirdağ Altın Seri	2.100 ₺	1.050 ₺	230 ₺	115 ₺
Yeni Rakı Ala	1.900 ₺	950 ₺	230 ₺	115 ₺
Yeni Seri	1.900 ₺	950 ₺	230 ₺	115 ₺
Beylerbeyi Göbek	2.300 ₺	1.150 ₺	240 ₺	120 ₺

LİKÖR

Ahududu, Acıbadem,	210 ₺
Nane, Vişne	245 ₺
Cointreau	285 ₺
Bailey's Irish Cream	235 ₺
Amaretto di Saranno	295 ₺
Jägermeister	275 ₺
Kahlúa	285 ₺
Archers	285 ₺
Malibu	285 ₺
Campari	285 ₺
Safari	275 ₺
Tia Maria	310 ₺
S.T Germain	335 ₺
Cardinal Melon	285 ₺
Sambuca	285 ₺
Grappa	335 ₺
Chambord	285 ₺
Aperol	285 ₺

VERMUT

Martini Dry	310 ₺
Martini Rosso	310 ₺
Martini Extra Dry	310 ₺

Barmeninize veya garsonunuza zevkinize uygun karışımları sorun!!.
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

DERALIYE®

Osmanlı Saray Mutfacı

viski

Talisker 10	345 ₺
The Glenlivet 12	385 ₺
Lagavulin 10	435 ₺
Glenfiddich 12	335 ₺
Chivas Regal 18	385 ₺
Chivas Regal 12	345 ₺
Macallan 12	365 ₺
Jameson	345 ₺
Black Label	330 ₺
Red Label	310 ₺
Jack Daniel's	330 ₺
J&B	310 ₺
Jim Beam	320 ₺

KONYAK

Martell V.S	340 ₺
Rémy Martin V.S.O.P	345 ₺
Hennessy X.O.	920 ₺
Hennessy Very Special	365 ₺
Hennessy V.S.O.P	345 ₺
Rémy Martin X.O	930 ₺
Metaxa	335 ₺

KOKTEYL

Aperol Spritz	285 ₺
Mojito	310 ₺
Bloody Marry	350 ₺
Pina Colada	325 ₺
Gin Fizz	310 ₺
Negroni	410 ₺
Cosmopolitan	310 ₺
Whiskey Sour	350 ₺
Bellini	350 ₺
Cuba Libre	350 ₺
Margarita	335 ₺
Martini Dry	350 ₺
Sex On The Beach	365 ₺
Long Island	385 ₺
Lynchburg Lemonade	380 ₺

Barmenimize veya garsonunuza zevkinize uygun karışımları sorun!!.
Fiyatlarımıza KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

DERALİYE®

Osmanlı Saray Mutfacı



İşleme Kayıt No: TR-34-K-128179

SINIRLI SAYIDA

OSMANLIDA ŞERBET KÜLTÜRÜ

Türk Mutfacı geleneksel yemekleri ve içecekleri ile çok zengin bir yapıya sahiptir. Türkler yemeklerin yanında soğuk olarak içtikleri her şeye "soğukluk" derlerdi. Yemek dışında kışın en çok sıcak olarak tarçın şerbeti,

yazın koruk ve bal şerbeti içilir; nar şerbeti ikram etmek ise kibarlık sayılırdı.

Mevlana eserlerinde bal şerbeti, gül suyu şerbeti, lütuf şerbeti, tanrı şerbeti, gül sulu şeker şerbeti, düğünlerde sunulan şerbetler ise nardenk şerbeti ve saf şeker şerbetidir. Osmanlı devrinde padişah çocuklarının doğumundan sonra ziyarete gelenlere şerbet dağıtılırdı. Türlü malzemelerden yapılan şerbetler, altın, gümüş ya da billur kaplara konur.

Osmanlı döneminde ibrikli seyyar şerbetçiler, pazar yerleri ve panayırların vazgeçilmezidir.

Geleneksel Türk Mutfağı Yemek Kursu

Cooking Classes

Deraliye Osmanlı Saray Mutfağı'nda



Hepsi bir zamanlar kudretli padişahlara
sunulan Osmanlı lezzetlerini
birlikte pişirelim.

Geleneksel Türk Yemekleri Aşçılık Kursu sizlere harika bir deneyim sunuyor. Hayal edin: Osmanlı Saray Mutfağı'nda uzman olan şefimiz; Necati Yılmaz, padişah sofrasından üç yemeği sizinle birlikte pişirecek. Saray mutfağının kadim sırlarını ve tariflerini öğreneceksiniz... Benzersiz ve atmosferik bir ortamda, günümüz tariflerinden tamamen farklı ve en sevilen Sultanların yemeklerini tadacaksınız. Gün sonunda güzel, muhteşem İstanbul silüetinde Deraliye Restaurant terasınızda nefes kesen yemeklerin tadını çıkarma şansını bulup, programın sonunda Amatör Aşçılık katılım belgesine sahip olacaksınız. İstanbul atmosferini hissetmek, tarihin tadına bakmak, muhteşem bir estetik ve gastronomi keyfi yaşamak istiyorsanız, aşçılık kursumuza mutlaka uğramalısınız. Daha fazla bilgi ve rezervasyon için,

Whatsapp/Telegram (+90) 532 655 46 98 & (+90) 539 593 7797