KIRKİKİNDİ
RESTORAN

KIRKİKİNDİ
RESTORAN

MENÜ SEMBOLLERİ

Vejetaryen

Vegan

Yumurta İçerir

Süt İçerir

Et Ürünü İçerir

Balık Ürünü İçerir

Domates İçerir

Tavuk Ürünü İçerir

Kırkikindi Klasikleri

Susam Ürünü İçerir

Coğrafi İşaret - Mahreç İşareti

KIRKİKİNDİ
RESTORAN

Biz, bin yıllardır bu toprakların lezzet sırrına meftunuz. Onca medeniyeti bu topraklarda yanan ateşin ışığıyla yoğurduk. Hepsinden bir şey aldık, bir haznede öğüttük. Altına dönüştüren simya gibi, bunların hepsi yediklerimizi en kıymetli, en lezzetli, en iyi haline dönüştürdü.

Bilirsiniz, ateş bakırı ısıtırsa başka, çeliği ısıtırsa başka, taş ustasına başka bir şey söyler. Ateş gazla yanarsa başka, odunla yanarsa başka, közle yanarsa bambaşka bir şey olur. Ateş bir dakika yanarsa başka, bir saat yanarsa başka, bir gün yanarsa bambaşka bir lezzet sunar. Asıl mesele ateşi doğru kullanıp, en lezzetli yemekleri çıkarmaktır.

İşte biz, **KIRKİKİNDİ**'de ustalıkla kullandığımız pişirme yöntemleriyle geçmişten bize miras üstün lezzetler ortaya koyuyor ve eşsiz bir deneyim sizlere sunuyoruz. Sevdikleriniz ve değer verdiğiniz herkesle renkli anılarınızı çevreleyen eşsiz tatlar inşa ediyoruz. Selçuklu, Osmanlı ve Konya mutfağının seçkin örneklerini size en iyi şekilde algılatmak için tarihî derinliklerinden ustalıkla ellerimizin marifetini ve mutfak sırlarımızı tabağınıza getiriyoruz.

KIRKİKİNDİ, Anadolu'da ilkbahar ve sonbahar mevsimlerinin başında genelde öğleden sonra, ikindi vakitlerinde görülen yağışlarla halk arasında verilen isimdir.
Biz hep biliriz ki; yağmur rahmettir, rızık demektir, yaşamdır, kıymetli hayattır.
Yağmur, toprağa hayat verir ve o toprak bize tüm nimetleri verir.

40'a gelince onu anlatmaya pek hacet yok. Bereketi anlatmak için "40 çeşit" ifadesini kullanırız. Bir fincan kahvenin "40 yıl" hatırı vardır. Bu topraklarda kullanılan "40 gün 40 gece" yapılır. Lezzetle buluşan her sofra 40'ın bereketiyle neş'e gelir. İslamî literatürde ise Hz. Muhammed (sav)'e 40 yaşında peygamberlik verilmiştir. Müslümanların sayısı 40'a tamamlanınca açıktan tebliğe başlanması, İslam hukukunda malî malarda %2,5 yani 40'ta birinin zekât olarak verilmesi de bu bereketin bir yeri bir tuttuğuna işarettir.

İşte **KIRKİKİNDİ**, damaklarımızda sadece yemek olarak değil değer olarak da unutmaya yüz tutmuş bir dönemi tekrar hatırlatır.

Sofranız bereketli, gününüz şen olsun.
Afiyet bal şeker olsun.

TADIM MENÜSÜ

Bamya Çorbası

Salata 1/1

Yoğurt 1/1

Etli Yaprak Sarması 1/4

Su Böreği 1/2

Etliekmek 1/4

Ana Yemek
Tirit 1/4 - Patlıcan Közleme 1/4 - Furun Kebabı 1/4 - Ekmek Salması 1/4

Sacarası 1/4

Höşmerim Helvası 1/4

Su / Çay / Demirhindi Şerbeti

1550₺
(En az 4 kişilik servis edilmekte olup, kişi başı fiyatlandırılmaktadır.)

PAKET ÜRÜN

Höşmerim kg	850₺	Kıymalı Su Böreği kg	580₺
Etli Yaprak Sarma kg	950₺	Peynirli Su Böreği kg	480₺

SOĞUK BAŞLANGIÇ

Meze

Humus 95₺
Nohut, tahin, zeytinyağı ve limon sosu ile hazırlanmaktadır.

Mütebbel 95₺
Közlenmiş patlıcan, tahin, süzme yoğurt ve nar taneleri ile hazırlanmaktadır.

Acılı Ezme 95₺
Domates, soğan, maydanoz ve zeytinyağlı sos ile hazırlanmaktadır.

Muhammara 95₺
Közlenmiş kapya biber, ceviz ve zeytinyağı ile harmanlanarak hazırlanmaktadır.

Hibeş 95₺
Tahin, sarımsak, limon suyu ve baharatlarla harmanlanarak hazırlanmaktadır.

Susam Ezmesi 95₺
Domates, soğan, maydanoz, düğü ve baharatlar ile susam ve zeytinyağlı sos kullanılarak hazırlanmaktadır.

Dengehar 95₺
Armut, labne peyniri, yoğurt, ceviz ve nar taneleri ile hazırlanmaktadır.

Zeytinyağlı

Zeytinyağlı Yaprak Sarma 175₺
İnce asma yaprakları, pirinç, baharatlar ve zeytinyağı ile hazırlanmaktadır.

Zeytinyağlı Fasulye 175₺
Yeşil fasulye, domates ve zeytinyağı ile hazırlanmaktadır.

Zeytinyağlı Biber Dolması 175₺
Taze biberler; pirinç, soğan, kuş üzümü ve baharatlarla harmanlanıp zeytinyağı ile pişirilerek hazırlanmaktadır.

Zeytinyağlı Köz Patlıcan 175₺
Közlenmiş patlıcan, domates, kapya biber, baharatlar ve zeytinyağı ile harmanlanarak hazırlanmaktadır.

Karışık Zeytinyağlı Tabağı 195₺
Zeytinyağlı taze fasulye, biber dolması, yaprak sarması, taze yeşillikler, domates, salatalık ve limon ile hazırlanmaktadır.

Yoğurtlu Meze

Semizotlu Yoğurt 95₺
Süzme yoğurt, semizotu ve zeytinyağı ile hazırlanmaktadır.

Atom 95₺
Süzme yoğurt üzerine tereyağında kavrulmuş atom biberi ile hazırlanmaktadır.

Çanak Yoğurt 95₺
Taze inek sütünden hazırlanan el yapımı yoğurt.

Cacık 95₺
Süzme yoğurt, salatalık, kuru nane ve zeytinyağı ile harmanlanarak hazırlanmaktadır.

Sofralık

Şakşuka 95₺
Kızartılmış taze sebzeler, sarımsaklı domates sosu eşliğinde hazırlanmaktadır.

Karışık Turşu 95₺
Lahana, havuç, kornişon ve biber turşularından oluşmaktadır.

ÇORBA

Mercimek Çorbası — 150₺
Kırmızı mercimek, kuru soğan, havuç ve baharatların tereyağı ile harmanlanmasıyla hazırlanmaktadır.

Köz Domates Çorbası — 150₺
Közlenmiş domates ve kapya biberin baharatlarla harmanlanmasıyla hazırlanmaktadır.

Günün Çorbası — 160₺
Lütfen servis personelimize danışınız.

Konya Tarhun Çorbası — 220₺
Tarhun otu, kuzu eti yoğurt meyanesi ve tereyağı ile hazırlanmaktadır.

Konya Tandır Çorbası — 240₺
Nohut, fasulye ve bulgurun güveçte ve odun ateşinde pişirilmesiyle hazırlanmaktadır.

Konya Bamya Çorbası — 310₺
Çiçek bamya, kuzu eti ve salçalı sos ile hazırlanmaktadır.

SALATA

Çoban Salatası — 130₺
Domates, salatalık, yeşil köy biberi ve nar ekşili zeytinyağlı sos ile hazırlanmaktadır.

Tablacı Salatası — 130₺
Domates, soğan, sumak ve nar ekşisi ile hazırlanmaktadır.

Kaşık Salatası — 130₺
İnce doğranmış domates, biber, soğan ve maydanozun zeytinyağı ile harmanlanmasıyla hazırlanmaktadır.

Karakılçık Buğday Salatası — 150₺
Karabuğday, dereotu, taze nane, taze soğan, közlenmiş kapya biber, kornişon turşu, mısır ve nar taneleri ve zeytinyağı ile harmanlanarak hazırlanmaktadır.

Kırma Salata — 150₺
Göbek marul, roka, loloroso, dereotu ve taze nane; nar ekşisi ve zeytinyağı ile harmanlanarak hazırlanmaktadır.

Gavurdağı Salata — 170₺
Domates, salatalık, köy biberi, taze soğan, ceviz içi, nar ekşili zeytinyağlı sos ile hazırlanmaktadır.

Ezineli Roka Salatası — 170₺
Ezine peyniri, roka, zeytinyağı ve limon sosu ile hazırlanmaktadır.

Semizotlu Salata — 170₺
Semizotu, yeşil elma, çeri domates, vişne, limon ve zeytinyağının harmanlanmasıyla hazırlanmaktadır.

İÇECEK

Şerbet

Sirkencubin Şerbeti	95₺
Nar Çiçeği Şerbeti	95₺
Konya Reyhan Şerbeti	95₺
Kuzu Kulağı Şerbeti	95₺
Demirhindi Şerbeti	95₺

Diğer

Ayran	65₺
Şalgam	55₺
Kutu İçecekler	75₺
Soda	30₺
Su 0.5L	20₺
Su 1.5L	30₺

Şerbet, Osmanlı Saray Mutfağı'nın imza niteliğindeki ikramlarından biridir. Yaz mevsiminde serinliğiyle tüm davet sofralarında yer alırken; kış mevsiminde içindeki türlü baharatlarla insanların içini ısıttığı için sofraların vazgeçilmez içeceği olmuştur.

Fiyatlara KDV ve tüm diğer vergiler dahildir. | 06.08.2026 tarihi itibariyle geçerlidir.

TATLI

Sütlü

Fırın Sütlaç — 140₺
Üzeri kızartılarak hazırlanan sütlü tatlı.

Sütlü Kadayıf — 210₺
Kadayıf ve sütlü şerbet eşliğinde servis edilmektedir.

Ekstra Dondurma — 95₺

Şerbetli

Ekmek Kadayıfı — 190₺
Kaymak eşliğinde servis edilmektedir.

Vişneli Ekmek Kadayıfı — 210₺
Kaymak eşliğinde servis edilmektedir.

Havuç Dilim Baklava — 240₺
Antep fıstığı ile hazırlanan havuç dilim baklava.

Helva

Konya Höşmerimi — 210₺
Geleneksel reçeteyle kavrulan ve kendine has kıvamıyla sunulan höşmerim helvası; sıcak hazırlanmaktadır.

Dondurmalı Höşmerim — 250₺
Geleneksel höşmerim helvasının sade dondurma ile sunumu.

Konya Kenevir Helvası — 125₺
Pekmez, kenevir tohumu, badem, fındık ve ceviz ile hazırlanan geleneksel helva.

Geleneksel

Konya Sac Arası — 190₺
İnce açılmış hamur ile hazırlanan geleneksel tatlı.

Nevzine — 210₺
Pekmezli şerbet, tahin ve ceviz içi ile hazırlanan geleneksel tatlı.

Kasefe — 230₺
Tereyağı ve şekerle pişirilen kuru kayısı tatlısı; badem içi ile sıcak hazırlanmaktadır.

ARA SICAK

Dolma & Sarma

Lahana Sarması — 175₺
Lahana yapraklarının özel baharatlı harç ile sarılmasıyla hazırlanmaktadır.

Patlıcan Dolması — 175₺
Kurutulmuş patlıcanların özel harç ile doldurularak zeytinyağı ile pişirilmesiyle hazırlanmaktadır.

Soğan Dolması — 175₺
Haşlanmış kuru soğanların etli, baharatlı iç pilav ile doldurulmasıyla hazırlanmaktadır.

Konya Etli Yaprak Sarması — 290₺
Dana kıyma, pirinç, sumak ekşisi ve süzme yoğurt ile hazırlanmaktadır.

Vişneli Yaprak Sarma — 195₺
Özel baharatlı iç harcın asma yaprağına sarılıp vişne sosu ile pişirilmesiyle hazırlanmaktadır.

Börek

Su Böreği — 170₺
Kat kat açılan yufkalar, kıymalı harç ile bir araya getirilerek hazırlanmaktadır.

Paçanga Böreği — 240₺
Kaşar peyniri, pastırma ve domates sos ile hazırlanmaktadır.

Anadolu Lezzetleri

Konya Topalağı — 220₺
Bulgur ve baharatlanmış kıyma toplarının nohut ile harmanlanmasıyla hazırlanmaktadır.

Kuru Fasulye — 195₺
Konya şeker fasulyesinin güveçte ve odun ateşinde pişirilmesiyle hazırlanmaktadır.

Fırında Mantar — 195₺
Taze mantarlar, kaşar peyniri ile fırınlanarak sıcak hazırlanmaktadır.

Pilav

Konya Pirinç Pilavı — 120₺
Pirinç, nohut ve kuş üzümü ile hazırlanmaktadır.

İncirli Pilav — 145₺
Yeşil incir, dolmalık fıstık ve ceviz içi ile hazırlanmaktadır.

Bademli Pilav — 145₺
Badem içi, kuş üzümü ve yenibahar baharatı ile hazırlanmaktadır.

PİDE

Konya Etliekmek — 280₺

Konya Bıçakarası — 330₺

Konya Böreği — 280₺

Konya Karışık Börek — 330₺

Izgara

Adana Kebap *110g* — 550₺
Zırh kıymasından hazırlanan acılı kuzu eti, lavaş üzerinde köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile hazırlanmaktadır.

Urfa Kebap *110g* — 550₺
Zırh kıymasından hazırlanan acısız kuzu eti, lavaş üzerinde köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile hazırlanmaktadır.

Patlıcan Köz Kebabı *130g* — 600₺
Izgarada pişirilen patlıcan, kapya biber, köy biberi ve kuzu şiş ile hazırlanmaktadır.

Kuzu Şiş *135g* — 650₺
Kuzu şiş, lavaş üzerinde köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile hazırlanmaktadır.

Tavuk Şiş *145g* — 420₺
Tavuk şiş, lavaş üzerinde köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile hazırlanmaktadır.

Izgara Kanat *120g* — 420₺
Izgarada pişirilmiş, özel baharatlarla harmanlanmış tavuk kanat ile hazırlanmaktadır.

Dana Şaşlık *120g* — 800₺
Özel şaşlık sosunda marine edilmiş ince kesim dana bonfile; lavaş üzerinde köz domates ve soğan ile hazırlanmaktadır.

Izgara Bonfile *120g* — 850₺
Taze baharatlarla marine edilmiş dana bonfile; patates püresi, kuşkonmaz ve mantarlı sos hazırlanmaktadır.

Kuzu Lokum *140g* — 750₺
Kısık ateşte tereyağı ve taze biberiye ile pişirilen kuzu sırt; lavaş üzerinde roka, parça parmesan peyniri ve çeri domates ile hazırlanmaktadır.

Kuzu Pirzola *185g* — 800₺
Özel sos ve taze baharatlarla marine edilen kuzu pirzola; lavaş üzerinde köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile hazırlanmaktadır.

Karışık Izgara *120g Kırmızı Et - 70g Tavuk* — 910₺
Kuzu pirzola, kuzu şiş, tavuk şiş ve yarım porsiyon Adana kebap; lavaş üzerinde köz domates, köz biber ve sumaklı soğan eşliğinde hazırlanmaktadır.

Somon Izgara *120g* — 650₺
Norveç somonu; patates, baby mısır, biber ve özel sos ile hazırlanmaktadır.

Beyti *110g* — 550₺
Baharatlı iç harçla hazırlanıp lavaşa sarılan et, dilimlenerek yoğurt ve sos eşliğinde servis edilmektedir.

Tava ve Fırın

Piliç Tava *120g* — 430₺
Tandır pidesi üzerinde sote edilen piliç bonfile; domates, biber ve tereyağlı pirinç pilavı ile hazırlanmaktadır.

Acılı Dana *160g* — 750₺
Özel acı sos ve demi glace sos ile sotelenen dana bonfile; kapya biber ve taze baharatlar ile hazırlanmaktadır.

Çoban Kavurma *120g* — 550₺
Kendi suyunda ağır ağır pişirilmiş kuzu but; tereyağı, domates, köy biberi ve pirinç pilavı ile hazırlanmaktadır.

Sac Kavurma *120g* — 570₺
Dana eti, domates, biber, tereyağlı pirinç pilavı eşliğinde servis edilmektedir.

Yaprak Ciğer *110g* — 450₺
Dana ciğeri ile hazırlanmaktadır.

Dana Asado *150g* — 750₺
Kısık ateşte taze baharatlarla uzun süre fırınlanmış kemikli dana kaburga; patates püresi, havuç ve kabak ile hazırlanmaktadır.

Kuzu Güveç *145g* — 650₺
Kuşbaşı kuzu eti, sebzeler ve özel baharatlarla güveçte pişirilerek servis edilmektedir.

Kuzu Konfit *120g* — 650₺
Kendi yağında taze baharatlarla uzun süre konfit tekniğiyle pişirilmiş kuzu eti; patates graten ile hazırlanmaktadır.

Geleneksel

Konya Fırın Kebabı *100g* — 580₺
Soğan, domates, maydanoz ve tırnaklı pide ile servis edilmektedir.

Konya Çöpleme *150g* — 600₺
Kuzu eti, patlıcan, kapya biber, arpacık soğan ve tereyağı ile hazırlanmaktadır.

Konya Tiridi *Köfte - 110g* — 570₺
Köfte eti, soğan, domates, biber, tandır ekmeği ve süzme yoğurt ile hazırlanmaktadır.

Konya Etli Düğün Pilavı *120g* — 550₺
Nohut ve kuş üzümü ile harmanlanan geleneksel Konya düğün pilavı; dana eti ile hazırlanmaktadır.

Konya Ekmek Salması *140g* — 600₺
Kuzu eti ve Konya tandır ekmeği ile hazırlanmaktadır.

Kuzu Etli Saray Tava *100g* — 650₺
Kuzu eti, kuru kayısı, kuru erik, kuru incir, badem içi, arpacık soğan ve ballı portakal sosu ile hazırlanmaktadır.

Tavuk Etli Saray Tava *130g* — 440₺
Tavuk eti, kuru kayısı, kuru erik, kuru incir, badem içi, arpacık soğan ve ballı portakal sosu ile hazırlanmaktadır.

Ön Siparişli Lezzetler

-Hazırlık süreci nedeniyle en az bir gün önceden bilgi verilmesi gerekmektedir.-
Kişi başına fiyatlandırılmaktadır.

Patlıcan Kebabı *100g (4 kişilik)* — 650₺
Odun ateşinde sırasıyla tepsiye dizilen patlıcan ve köfteler; özel soslu, sarımsaklı ve soğanlı lavaş ekmeği eşliğinde hazırlanmaktadır.

Patlıcan Orta *220g (1 kişilik)* — 950₺
Kuzu eti ve patlıcanların; domates, sarımsak ve özel baharatlarla bir araya getirilmesiyle hazırlanmaktadır.

Gerdan Kebabı *350-400g (1 kişilik)* — 950₺
Taş fırında odun ateşinde uzun süre pişirilmiş kuzu gerdan; tırnaklı pide üzerinde köz domates, köz biber ve sumaklı soğan eşliğinde hazırlanmaktadır.

Konya Bütümet *1kg (4 kişilik)* — 1200₺
Kendi yağında ve taze baharatlarla ağır ağır demlenen bütün etin; nohutlu bulgur pilavı ile bir araya getirilmesiyle hazırlanmaktadır.

Kuzu İncikli Keşkek *340g (1 kişilik)* — 1200₺
Kendi suyunda ve yağında kısık ateşte uzun süre pişirilmiş kuzu eti; geleneksel keşkek pilavı ile hazırlanmaktadır.

Köfte

Kasap Köfte *110g* — 520₺
Özenle yoğrulmuş köfte harcıyla hazırlanan, ızgarada pişirilerek servis edilen klasik bir lezzettir.

Şiş Köfte *110g* — 550₺
Lavaş, köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile servis edilmektedir

Köz Domates Soslu Şiş Köfte *130g* — 600₺
Köz domates sosu eşliğinde servis edilmektedir.