

Çorbalar

Günün Çorbası

Lütfen servis personelinize danışınız.

90 ₺

Tarhun Çorbası

Tarhun otu, kuzu eti yoğurt meyanesi ve kızgın tereyağı eşliğinde servis edilmektedir.

110 ₺

Bamya Çorbası

Çiçek bamya kuzu eti ve salçalı sos eşliğinde servis edilmektedir.

125 ₺

Başlangıçlar & Salatalar

Zeytinyağlı Köz Patlıcan Salatası

Közlenmiş Patlıcan, Közlenmiş Kapyra Biber, Közlenmiş Köy Biberi, Taze Nane, Maydanoz, Sarımsak Zeytinyağlı sos Eşliğinde

110 ₺

Zeytinyağlı Kereviz

Taze Kereviz, patates, havuç, dereotu ve arpacık soğan ile servis edilmektedir.

125 ₺

Karakılçık Buğday Salatası

Karabuğday, Dereotu, Taze Nane, Taze Soğan, Közlenmiş Kapyra Biber, Kornişon Turşu, Süt Mısır, Nar Taneleri Koruk ekşili zeytinyağı sos ile servis edilmektedir.

65 ₺

Beyaz Buğday Salatası

Beyaz buğday, domates, salatalık ve Zeytinyağlı koruk ekşisi ile servis edilmektedir.

65 ₺

Çoban Salata

Domates, salatalık, yeşil köy biberi, nar ekşili zeytinyağlı sos ile servis edilmektedir.

45 ₺

Kırma Salata

Göbek Marul, Roka, Lolorosso, Dereotu, Taze Nane, Zeytinyağı ve Nar Ekşili Sosu ile servis edilmektedir.

60 ₺

Roka Salatası

Taze roka, çeri domates, ceviz ve ekşili sos eşliğinde servis edilmektedir.

60 ₺

Kış Salatası

Beyaz lahana, kırmızı lahana, havuç, turp ve ekşili zeytinyağı sosu eşliğinde servis edilmektedir.

60 ₺

Karışık Turşu

Salatalık, lahana, havuç, biber ve domates turşusu.

45 ₺

Kornişon Turşu

Kornişon salatalık.

45 ₺

Karışık Hoşaf

Kayısı ve kuru üzüm.

45 ₺

Günün Hoşafı

Lütfen servis personelinize danışınız.

45 ₺

Çanak Yoğurt

Çörek otu eşliğinde servis edilmektedir.

50 ₺

Pilavlar

Hassaten Lokma ·Mevlevi Pilavı·

Pirinç,kuzu eti, kestane, havuç, soğan, nohut, kuş üzümü ve badem eşliğinde servis edilmektedir.

240 ₺

Keşkek Pilavı

Beyaz buğday, et suyu, kızgın tereyağı eşliğinde servis edilmektedir.

65 ₺

Konya Pirinç Pilavı

Pirinç, nohut, kuş üzümü eşliğinde servis edilmektedir.

65 ₺

Nohutlu Bulgur Pilavı

Pilavlık bulgur ve nohut eşliğinde servis edilmektedir.

65 ₺

Ara Sıcaklar

Etli Kuru Patlıcan Dolması

Dana kıyma, pirinç, sumak ekşisi ve süzme yoğurt eşliğinde servis edilmektedir.

175 ₺

Etli Kuru Kabak Dolması

Dana kıyma, pirinç, sumak ekşisi ve süzme yoğurt eşliğinde servis edilmektedir.

175 ₺

Etli Kuru Biber Dolması

Dana kıyma, pirinç, sumak ekşisi ve süzme yoğurt eşliğinde servis edilmektedir.

175 ₺

Etli Yaprak Sarması

Dana kıyma, pirinç, sumak ekşisi ve süzme yoğurt eşliğinde servis edilmektedir.

175 ₺

Etli Lahana Sarması

Dana kıyma, pirinç, sumak ekşisi ve süzme yoğurt eşliğinde servis edilmektedir.

150 ₺

Karışık Dolma Tabağı

Kuru biber, kuru kabak, kuru patlıcan, lahana dolması ve süzme yoğurt eşliğinde servis edilmektedir.

195 ₺

Etliekmeç

Ara sıcak olarak servis edilmektedir.

160 ₺

Konya Böreği

Ara sıcak olarak servis edilmektedir.

160 ₺

Piruhi

Tereyağında kavrulmuş ceviz eşliğinde servis edilmektedir.

75 ₺

Kıymalı Su Böreği

Naneli süzme yoğurt ile servis edilmektedir.

65 ₺

Ana Yemekler

Günün Yemeği

Lütfen servis personelinize danışınız.

Çöpleme Yemeği

Kuzu eti, patlıcan, kapyra biber, arpacık soğan, keşkek pilavı ve kızgın tereyağı eşliğinde servis edilmektedir.

315 ₺

Keşkekli Kuzu İncik

Kuzu incik, keşkek pilavı ve kızgın tereyağı eşliğinde servis edilmektedir.

425 ₺

Konya Çirli Yemeği

Kuzu kaburga, siyah kuru üzüm, ve salça sosu eşliğinde servis edilmektedir.

325 ₺

Konya Tiridi

Dana kavurma, Konya Tandır Ekmeği, süzme yoğurt, soğan, domates, biber, maydanoz ve kızgın tereyağı eşliğinde servis edilmektedir.

275 ₺

Patlıcan Köz Kebabı

Közlenmiş patlıcan, kapyra biber, köy biberi, kuzu eti eşliğinde servis edilmektedir.

285 ₺

Ekmek Salması

Kuzu eti, Konya Tandır Ekmeği eşliğinde servis edilmektedir.

300 ₺

Konya Furun Kebabı

Kuzu eti, soğan, domates, maydanoz ve tırnaklı pide eşliğinde servis edilmektedir.

240 ₺

Boyun ·Gerdan· Kebabı

Kuzu boyun, nohutlu bulgur pilavı, soğan, domates maydanoz ve tırnaklı pide eşliğinde servis edilmektedir.

435 ₺

Bütümet Orta

Nohutlu bulgur pilavı, tüm kuzu kol, tırnaklı pide ve kızgın tereyağı eşliğinde servis edilmektedir.

425 ₺

Kuzu Etli Saray Tava

Kuzu eti, kuru kayısı, kuru erik, kuru incir, badem içi, arpacık soğan, ballı portakal sosu eşliğinde servis edilmektedir.

360 ₺

Tavuk Etli Saray Tava

Tavuk eti, kuru kayısı, kuru erik, kuru incir, badem içi, arpacık soğan, taze nane, portakal ve bal sosu eşliğinde servis edilmektedir.

225 ₺

Paça Yahnisi

Paça eti, nohut, arpacık soğan, dere otu Sirke ve sarımsak sosu eşliğinde servis edilmektedir.

225 ₺

Etli Pilav

Dana kavurma, pirinç, nohut ve kuş üzümü ile servis edilmektedir.

245 ₺

Tatlılar

Ekmek Kadayıfı Ekmek kadayıfı ve kaymak eşliğinde servis edilmektedir.	95 ₺	Vişneli Ekmek Kadayıfı Ekmek kadayıfı, vişne şerbeti ve kaymak eşliğinde servis edilmektedir.	95 ₺
Sütlü Kadayıf Kadayıf ve sütlü şerbet eşliğinde servis edilmektedir.	95 ₺	Ayva Tatlısı Ayva ve kaymak eşliğinde servis edilmektedir.	115 ₺
Kabak Tatlısı Bal kabağı, tahin ve ceviz eşliğinde servis edilmektedir.	95 ₺	Kasefe Kuru kayısı, badem içi ve kızgın tereyağı eşliğinde servis edilmektedir.	120 ₺
Kenevir Helvası	75 ₺	Höşmerim Helvası	85 ₺
Sacarası Tatlısı	85 ₺		

Şerbetler

Nar Çiçeği Şerbeti	45 ₺	Ayran	35 ₺
Demirhindi Şerbeti	45 ₺	Soda	20 ₺
Reyhan Şerbeti	45 ₺	Su · 0.5L	15 ₺
Sirkencubin Şerbeti	45 ₺	Su · 1.5L	25 ₺
Tarçın Şerbeti	45 ₺		

◆ 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.

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, taşı ısıtırsa başka bir şey söyler. Ateş gazla yanarsa başka, odunla yanarsa başka, kömürle yanarsa başka bir şey yapar. 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 ustalıklı kullandığımız pişirme yöntemleriyle geçmişten bize miras üstün lezzetler ortaya koyuyor ve eşsiz bir deneyimle sizlere sunuyoruz. Sevdikleriniz ve değer verdiğiniz herkesle renkli anılarımızın çerçevesi olmak istiyoruz. Selçuklu, Osmanlı ve Konya mutfağının seçkin örnekleriyle sizi en iyi şekilde ağırlamak için tarihin derinliklerinden usta ellerimizin marifetini ve mutfak sırlarımızı tabağınıza getiriyoruz.

KIRKİKİNDİ, Anadolu'da ilkbahar ve sonbahar mevsimlerinin başında genelde öğleden sonra, ikinci vakitlerinde görülen yağışlara halk arasında verilen isimdir. Ve biz biliriz ki; yağmur berekettir, yağmur rahmettir, yağmur 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 kutlamalar "40 gün 40 gece" yapılır. Hayata gözlerini açanın "40'ıncı günü" ne şenlik ne güzeldir. İslamiyet'te ise, Hz. Muhammed (sav)'e 40 yaşında peygamberliğin gelmesi, Müslümanların sayısı 40'a tamamlanınca açıktan tebliğe başlanması, İslam hukukunda malında 40'ta birinin zekât olarak verilmesi de bu rakamın önemli bir yer tuttuğuna işarettir.

İşte **KIRKİKİNDİ**, damaklarımızda sadece yemek olarak değil değer olarak da unutmaya yüz tutmuş tüm değerleri yaşatmak için var.

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

