



40
KIRKİKİNDİ
RESTORAN



40
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 ustalıklı 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 ustalıklı ellerimizin marifetini ve mutfak sırlarımızı tabağınıza getiriyoruz.

KIRKİKİNDİ, Anadolu'da ilkbahar ve sonbahar mevsimlerinin başında genelde öğleden sonra, ikinci 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" yapılıdır. Lezzetle buluşan her sofraya 40'ın bereketiyle neşe 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.



40
KIRKİKİNDİ
RESTORAN



Tadım Menüsü

En az 4 kişilik servis edilmekte olup, kişi başı fiyatlandırılmaktadır.

Kıymalı Su Böreği *kg*

Peynirli Su Böreği *kg*

Etlı Yaprak Sarma *kg*

1550₺
kişi başı*

580₺

480₺

850₺

Höşmerim *kg*

Kutu Kenevir Helvası(25'li)

Kutu Kenevir Helvası(36'lı)

Pelen Kolonya *250ml*

650₺

475₺

650₺

240₺

Kırkikindi Restoran Millet Bahçesi

Konevi Mh. Ferit Paşa Cd. No:5
Meram | Konya



Kırkikindi Restoran Akyokuş Kasrı

Köyceğiz Mh. Beyşehir Cd. No:258
Meram | Konya



Kırkikindi Restoran Konya Mutfağı

Aziziye Mh. Mevlana Cd. 71/A
Karatay | Konya

Fiyatlara KDV ve tüm diğer vergiler dahildir. | 16.01.2026 tarihi itibarıyla geçerlidir.



Soğuk Başlangıçlar



Humus

Nohut, tahin, zeytinyağı ve limon sosu ile hazırlanmaktadır.

95₺

Semizotlu Yoğurt

Süzme yoğurt, semizotu ve zeytinyağı ile hazırlanmaktadır.

95₺

Atom

Süzme yoğurt üzerine tereyağında kavrulmuş atom biberi ile hazırlanmaktadır.

95₺

Zeytinyağlı Yaprak Sarma

İnce asma yapraklarına sarılmış pirinçli ve baharatlı dolma.

175₺

Karışık Zeytinyağlı Tabağı

Zeytinyağlı taze fasulye, biber dolması, yaprak sarması, yeşillik buketi, domates, salatalık ve limondan oluşmaktadır.

195₺

Zeytinyağlı Fasulye

Yeşil fasulye, domates ve zeytinyağı ile hazırlanmaktadır.

175₺

Çanak Yoğurt

Taze inek sütünden hazırlanan el yapımı yoğurt.

95₺

Cacık

Yoğurt bazlı, serinletici ve geleneksel bir lezzet.

95₺

Mütebbel

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

95₺

Bal Kabaklı Tarator

Bal kabağı ve yoğurt ile hazırlanmaktadır.

95₺

Acılı Ezme

Domates, soğan, maydanoz ve zeytinyağlı sos ile hazırlanmaktadır.

95₺

Susam Ezmesi

Domates, soğan, maydanoz, düğü, çeşitli baharatlar ile susam ve zeytinyağlı sos kullanılarak hazırlanmaktadır.

95₺

Zeytinyağlı Biber Dolması

Hafif sosuyla pişirilmiş, pirinç, soğan, kuş üzümü ve çeşitli baharatlarla harmanlanarak hazırlanmaktadır.

175₺

Zeytinyağlı Köz Patlıcan

Közlenmiş patlıcan, domates, kapya biber, çeşitli baharatlarla harmanlanmış zeytinyağlı sos ile hazırlanmaktadır.

175₺

Barbunya Pilaki

Havuç ve domates sosuyla pişirilmiş barbunya fasulyesi zeytinyağlı sos ile hazırlanmaktadır.

95₺

Karışık Turşu

Lahana, havuç, kornişon ve biber turşularından oluşmaktadır.

95₺



Çorbalar

Konya Bamyalı Çorbası

Çiçek bamyalı, kuzu eti ve salçalı sos ile hazırlanmaktadır.

270₺

Köz Domates Çorbası

Közlenmiş domates ve kapyalı biberin özel baharatlarla harmanlanmasıyla hazırlanmaktadır.

150₺

Konya Tarhun Çorbası

Tarhun otu, kuzu eti yoğurt meyanesi ve tereyağı ile hazırlanmaktadır.

220₺

Günün Çorbası

Lütfen servis personelinize danışınız.

160₺

Mercimek Çorbası

Klasik Türk mutfağından kırmızı mercimekten yapılan bir çorbadır.

150₺

Salatalar

Çoban Salatası

Domates, salatalık, yeşil köy biberi ve nar ekşili zeytinyağılı sos ile hazırlanmaktadır.

130₺

Tablacı Salatası

Domates, soğan, sumak ve nar ekşisi ile hazırlanmaktadır.

130₺

Gavurdağı Salatası

Domates, salatalık, köy biberi, taze soğan, ceviz içi, koruk ekşili zeytinyağılı sos ile hazırlanmaktadır.

170₺

Kaşık Salatası

Domates, biber, soğan ve maydanozun ince doğranmasıyla hazırlanmakta, zeytinyağı ile tatlandırılmaktadır.

130₺

Karakılıç Buğday Salatası

Karabuğday, dereotu, taze nane, taze soğan, közlenmiş kapyalı biber, kornişon turşu, mısır, nar taneleri, koruk ekşili zeytinyağılı sos ile hazırlanmaktadır.

150₺

Kırma Salata

Göbek marul, roka, lolorosso, dereotu, taze nane, zeytinyağı ve nar ekşili sos ile servis edilmektedir.

150₺

Ezineli Roka Salatası

Ezine peyniri, roka, zeytinyağı ve limon sosu ile hazırlanmaktadır.

170₺

Tatlılar

Havuç Dilim Baklava

220₺

Sacarası

190₺

Sütlü Kadayıf

Kadayıf ve sütlü şerbet eşliğinde servis edilmektedir.

210₺

Vişneli Ekmek Kadayıfı

Kaymak eşliğinde servis edilmektedir.

210₺

Ekmek Kadayıfı

Kaymak eşliğinde servis edilmektedir.

190₺

Kenevir Helvası

125₺

Helva-i Hakani

Tereyağında kavrulmuş unun Antep fıstığı ve badem eklenmesiyle hazırlanmaktadır.

210₺

Nevzine

Tereyağında kavrulmuş un, ceviz ve şerbet ile hazırlanarak tahin eşliğinde servis edilmektedir.

210₺

Höşmerim Helvası

210₺

Dondurmalı Höşmerim

250₺

Süt Helvası

Kadayıf ve sütlü şerbet eşliğinde servis edilmektedir.

140₺

Bal Kabağı Helvası

185₺

Fırın Sütlaç

140₺

Armut Tatlısı

220₺

Bal Kabağı Tatlısı

185₺

Kasefe

230₺

Ekstra Dondurma

95₺



Bütümet Orta(4 kişilik) 1kg

Hazırlık süreci nedeniyle en az bir gün önceden bilgi verilmesi gerekmektedir.

Gerdan Kebabı(1 kişilik) 350-400g

Hazırlık süreci nedeniyle en az bir gün önceden bilgi verilmesi gerekmektedir.

Kuzu İncikli Keşkek(1 kişilik) 340g

Hazırlık süreci nedeniyle en az bir gün önceden bilgi verilmesi gerekmektedir.

Patlıcan Orta(1 kişilik) 220g

Hazırlık süreci nedeniyle en az bir gün önceden bilgi verilmesi gerekmektedir.

◆ 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.

İçecekler

Sirkencubin Şerbeti

95₺

Reyhan Şerbeti

95₺

Nar Çiçeği Şerbeti

95₺

Kuzu Kulağı Şerbeti

95₺

Şalgam

55₺

Demirhindi Şerbeti

95₺

Su 0.5L

20₺

Su 1.5L

30₺

Soda

30₺

Ayran

65₺

Kutu İçecekler

75₺

Türk Kahvesi

95₺

Çay

25₺



Ara Sıcaklar



Paçanga Böreği

Kaşar peyniri, pastırma ve domates sos ile hazırlanmaktadır.

230₺

Kıvrım Böreği

Patates ve peynirli iç harcıyla, odun ateşinde pişirilerek hazırlanmaktadır.

175₺

Etlı Yaprak Sarma

Dana kıyma, pirinç, sumak ekşisi ve süzme yoğurt ile hazırlanmaktadır.

260₺

Kuru Fasulye

Konya şeker fasulyesinin güveçte ve odun ateşinde pişirilmesiyle hazırlanmaktadır.

195₺

Su Böreği

Kat kat yufka ile hazırlanmakta, dilimlenerek servis edilmektedir.

170₺

Etlı Topalak

Bulgur ve baharatlanmış kıyma toplarının nohut ile harmanlanmasıyla hazırlanmaktadır.

220₺

Fırında Mantar

Fırında pişirilmiş mantar, kaşar peyniri ile birlikte sıcak servis edilmektedir.

195₺

Pilavlar



Nohutlu Bulgur Pilavı

Pilavlık bulgur ve nohut ile hazırlanmaktadır.

120₺

Konya Pirinç Pilavı

Pirinç, nohut ve kuş üzümü ile hazırlanmaktadır.

120₺



Pideler

Etliemek	250₺	Konya Böreği	250₺
Bıçakarası	310₺	Karışık Pide	310₺

Ana Yemekler

Acılı Dana 160g Pirinç pilavı ile servis edilmektedir.	690₺	Kuzu Konfit 120g Patates graten, brokoli ve özel sos eşliğinde servis edilmektedir.	590₺
Şiş Köfte 110g Pirinç pilavı, lavaş, köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile servis edilmektedir.	460₺	Izgara Kanat 120g Izgarada pişirilmiş, özel baharatlarla harmanlanmış tavuk kanat ile hazırlanmaktadır.	420₺
Kuzu Pirzola 185g Pirinç pilavı, lavaş, köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile servis edilmektedir.	750₺	Kuzu Şiş 135g Pirinç pilavı, lavaş, köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile servis edilmektedir.	550₺
Çoban Kavurma 120g Tereyağlı pirinç pilavı ile servis edilmektedir.	510₺	Karışık Izgara 120g Kırmızı Et - 70g Tavuk Pirinç pilavı, lavaş, köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile servis edilmektedir.	750₺
Tavuk Etli Saray Tava 130g Tavuk eti, kuru kayısı, kuru erik, kuru incir, badem içi, arpacık soğan ve ballı portakal sosu ile hazırlanmaktadır.	440₺	Tavuk Şiş 145g Pirinç pilavı, lavaş, köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile servis edilmektedir.	420₺
Furun Kebabı 100g Soğan, domates, maydanoz ve tırnaklı pide ile servis edilmektedir.	540₺	Etli Pilav 120g Nohut ve kuş üzümü ile hazırlanmaktadır.	530₺

Ana Yemekler

Tirit (Köfte) 110g Köfte eti, soğan, domates, biber, tandır ekmeği ve süzme yoğurt ile hazırlanmaktadır.	530₺	Patlıcan Köz Kebabı 130g Kuzu şiş, kapy biber ve köy biberi ile hazırlanmaktadır.	560₺
Çöpleme 150g Kuzu eti, patlıcan, kapy biber, arpacık soğan ve tereyağı ile hazırlanmaktadır.	550₺	Ekmek Salması 140g Kuzu eti ve Konya tandır ekmeği ile hazırlanmaktadır.	560₺
Kuzu Güveç 145g Kuşbaşı kuzu eti, sebzeler ve özel baharatlarla güveçte pişirilerek servis edilmektedir.	590₺	Kuzu Etli Saray Tava 100g Kuru kayısı, kuru erik, kuru incir, badem içi, arpacık soğan ve ballı portakal sosu ile hazırlanmaktadır.	580₺
Beyti 110g Baharatlı iç harçla hazırlanıp lavaşa sarılan et, dilimlenerek yoğurt ve sos eşliğinde servis edilmektedir.	520₺	Kasap Köfte 110g Özenle yoğrulmuş köfte harcıyla hazırlanan, ızgarada pişirilerek servis edilen klasik bir lezzettir.	470₺
Piliç Tava 120g Piliç bonfile, domates, biber, tereyağlı pirinç pilavı eşliğinde servis edilmektedir.	430₺	Sac Kavurma 120g Dana eti, domates, biber, tereyağlı pirinç pilavı eşliğinde servis edilmektedir.	550₺