

MICHELIN

2024

ISTANBUL



Matbah®

Osmanlı Sarayı Mutfakı



MICHELIN
2024

ISTANBUL

Tadım Menüsü / Tasting Menu

“MATBAH” EŞSİZ MİRASINI KORUYAN ŞIK
“OSMANLI SARAYI MUTFAĞI” NDA
ÖZEL MİSAFİRLERİ VE GURMELERİ AĞIRLIYOR.



"MATBAH" WELCOMES EXCLUSIVE GUESTS
AND GOURMETS TO THE STYLISH
"OTTOMAN PALACE CUISINE"
MAINTAINING ITS UNIQUE HERITAGE





Matbah®
Osmanlı Sarayı Matbağı

In the heart of Old Istanbul, next to Hagia Sophia and a few steps from Topkapı Palace, Matbah Restaurant offers a selection of dishes that used to be served at the court of the Ottoman Empire.

We invite you to embark on our historical voyage and experience the exclusive delight of a menu fit for a sultan.

Treat Yourself as a Sultan

Damak Hoşluęu / Amuse Bouche

Günlük Süprizler / Daily Surprises

Çorba / Soup

Toyga Aşı / Wheat Soup (14 yy /th c.) 

Yarma buęday ve nohutlu yoğurt çorbası, sarmsak. Soęuk servis edilir.

Cold soup of chickpeas and cracked wheat with yoghurt, garlic. Served cold.

Soęuk İştah Açıcılar / Cold Appetizers

Vişneli Yaprak Sarma / Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries (15 yy /th c.)

Pirinç, soğan, kuş üzümü ve çam fıstığı içiyle doldurulan, Vişne taneleri ile pişirilen zeytinyağlı asma yaprağı sarması.

Vine leaves stuffed with a blend of sour cherries, rice, onions and pine nuts, cooked lightly in olive oil and served chilled.

Nohut Lokması / Special Humus (15 yy /th c.)

Kuş üzümlü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi.

Ground chickpeas, with lemon juice, cinnamon, currants and pine nuts.

Karidesli Kalamar Dolması / Stuffed Calamari with Shrimp (15 yy /th c.)

Pirinç, soğan, kuş üzümü, çam fıstığı ve karides ile hazırlanmış Kalamar Dolması.

Calamari, stuffed with blend of rice, pine nuts, cinnamon and shrimp.

İmam Bayıldı / Stuffed Eggplant (18 yy /th c.)

Soğan, sarmsak ve domates ile doldurulmuş ve zeytinyağında pişirilmiş bütün patlıcan dolması.

Osmanlı mutfağı zeytinyağlı yemeklerinin en dikkat çekenlerinden biridir.

Whole eggplant stuffed with onion, garlic, tomatoes and cooked in olive oil.

Ottoman cuisine is one of the most notable olive oil dishes.

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

Nif Baęları Bornova Misket | Izmir (10 cl)



Gluten İçerir. / Contains Gluten.

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Servis personelimizden bilgi alabilirsiniz.

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

Geographically indicated products are used. You can get information from our service personnel.

Sıcak İştah Açıcılar / Hot Appetizers

Ballı Gemici Böreği / Sailor's Roll With Honey (15 yy /th c.)

Yedi çeşit Türk peyniri barındıran ve bezelye, el açması yufka ile sarılan zeytinyağında kızartılmış kuş üzümlü bal ile servis edilen Osmanlı böreği
Ottoman pastry with seven different Turkish cheeses and pea, wrapped in homemade filo, fried in olive oil, served with honey with currants.

Arefe Köftesi / Arefe Meatball (15 yy /th c.)

Kıyma, bulgur, soğan, irmik, ceviz, anason, tarçın ile doldurulmuş içli köfte.
Meatballs coated stuffed with minced meat, bulgur, onion, semolina, walnuts, anise, cinnamon.

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

Likya Araxa, Pinot Meunier | Elmalı - Antalya (10 cl)

Salata / Salad

Cacık / Yogurt and Cucumber Salad

Yoğurt, salatalık, nane

Yoghurt with chopped cucumber, mint

Ana Yemekler / Main Courses

İtırılı Bitkilerle Dinlendirilmiş Dana Kebabı / Veal Kebab in Fragrant Herbs (15 yy /th c.)

Kimyon ve tarçın ile tatlandırılmış ince kesilmiş bonfile dilimleri.
Thinly sliced grilled beef, served with cinnamon and cumin sauce.

Beğendili Kuzu İncik / Lamb Shank with "Begendi" (14 yy /th c.)

Köz patlıcan yatağında beğendili kuzu incik.
Baked lamb shank on a bed of pureed eggplant.

Bostan Patlıcanında Reyhanlı Bildircin / Quail in Garden Eggplant with Basil Sauce (18 yy /th c.)

Kızartılmış bostan patlıcan içinde, biber salçası, bal ve zeytinyağı ile hazırlanmış taze reyhan tatlandırılmış bildircin eti.
Quail meat prepared in fired garden eggplant with pepper paste, honey and olive oil, seasoned with fresh basil.

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

Pamukkale, Kızıl Alan Karbonik Maserasyon Öküzgözü | Denizli (10 cl)

 Gluten içerir. / Contains Gluten.

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Servis personelimizden bilgi alabilirsiniz.
"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Geographically indicated products are used. You can get information from our service personnel.

Tatlılar / Desserts

Baklava / Baklava (14 yy /th c.) 

Yufka, ceviz, tereyağı ve şekerden oluşan bir tatlı
A dessert consisting of phyllo dough, walnuts, butter and sugar

Helatiye / Helatiye (15 yy /th c.)

Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, antep fıstığı, nar taneleri ve taze meyveler ile.
Mastic and rose water pudding served with almonds, pistachios, and seasonal fruits.

Bal Helvası / Honey Halva (14 yy /th c.) 

Ballı, Antep fıstıklı un helvası.
Roasted flour halva with honey and pistachios.

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

Diren, Mahlep Horoz Karası & Öküzgözü & Syrah - Tokat (10 cl)

Yerli Şaraplar | Local Wines (10 cl)

Fiyat Kişi Başı / Per Person 2.250 ₺ KDV Dahil / VAT Included.

Çift Kişilik Tadım Menüsü 7.000 ₺ KDV Dahildir.

For two persons Tasting Menu 7.000 ₺ VAT included.



 Gluten içerir. / Contains Gluten.

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Servis personelimizden bilgi alabilirsiniz.
“Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin”
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir. %10 Servis ücreti dahil edilecektir.

Matbah®
Osmanlı Sarayı Mutfağı

Cooking Classes

Masterchef Mr. Kadir Yilmaz will show you the cooking methods, techniques, tips and tricks to prepare a selection of exclusive dishes once served at the court of the Ottoman Sultans.

Menu

Almond Soup (1539) A light almond broth flavored with grated coconut "Kanela" (Cinnamon) Syrup

Sailor's Roll with Honey (15th c./yy) Ottoman pastry with seven different Turkish cheeses; wrapped in homemade filo, fried in olive oil, served with honey with currants

Quail in Garden Eggplant with Basil Sauce

Quail meat prepared in fired garden eggplant with pepper paste, honey and olive oil, seasoned with fresh basil (17th c./yy)

Special Halvah (1582) Sweet made with starch, butter, sugar, almond and rose water

[instagram.com/MatbahRestaurant](https://www.instagram.com/MatbahRestaurant)
twitter.com/MatbahRestaurant
[tripadvisor.com/Matbah_Restaurant](https://www.tripadvisor.com/Matbah_Restaurant)
[facebook.com/MatbahRestaurant](https://www.facebook.com/MatbahRestaurant)



THERE'S
BEAUTY
THERE'S
WONDER

by masterchef Kadir Yilmaz
Learn how to create and blend
the phenomenal flavours
of the Royal Ottoman Cuisine
with the Executive Chef of
Matbah Restaurant

MICHELIN
2024
ISTANBUL

Gault &
Millau
2024

The classes are held from **Monday to Friday** between
15:00 and 17:00. Attendance fee is **249 Euro per person**.
Advance reservation (2 days) is required.

www.matbahrestaurant.com