MICHELIN
2024
İSTANBUL
THERE'S
BEAUTY
THERE'S
WONDER
Matbah®
Ottoman Palace Cuisine
"MATBAH" WELCOMES EXCLUSIVE GUESTS
AND GOURMETS TO THE STYLISH
"OTTOMAN PALACE CUISINE"
MAINTAINING ITS UNIQUE HERITAGE

MICHELIN
2024
İSTANBUL

Matbah®

Ottoman Palace Cuisine

Tadım Menüsü / Tasting Menu

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

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

Gault&Millau
2026

www.matbahrestaurant.com info@matbahrestaurant.com

AJANSTUNADESİGN

Matbah®
Osmanlı Saray Mutfağı

Damak Şenlendirici / Amuse-Bouche

Çorba / Soup

Toyga Aşı / Wheat Soup (16.yy/th c.) Konya
Yarma buğday sarımsak ve nohutlu yoğurt çorbası. Soğuk servis edilir.
Yogurt soup with cracked wheat, garlic, and chickpeas. Served cold.

Soğuk İştah Açıcılar / Cold Appetizers

Vişneli Yaprak Sarması / Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries (18.yy/th c.) 125 gr. Tokat
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 (Humus) / Special Humus (15.yy/th c.) 135 gr. Şanlıurfa
Kuş üzümlü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi.
Chickpea paste with currants, pine nuts and cinnamon.

İmam Bayıldı / Stuffed Eggplant (18.yy/th c.) 250 gr. Hatay
Soğan, çarlıstonve kapya biber, sarımsak ve domates ile doldurulmuş ve zeytinyağında pişirilmiş bütün patlıcan dolması.
Whole eggplant stuffed with onions, bell peppers, garlic, and tomatoes, and cooked in olive oil.

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING
Nif Bağları Bornova Misket I Izmir (10 cl)

MICHELIN 2024 İSTANBUL
Gault&Millau 2026

AWARDS...

Contains Gluten

"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."
Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir
"Please let us know your dietary requirements and allergies so that we can better prepare your meal."
Geographically indicated products are used. All prices are stated in Turkish Lira and include VAT.

Matbah®

Osmanlı Saray Mutfağı

OSMANLI TÜRKİYESİ, 19. YÜZYILA AİT ELLİ ADET ŞERBET KAŞIĞI KOLEKSİYONU

Her biri tipik formda olup, on yedi tanesi mors fildişinden yapılmış, birçoğunun ucunda kırmızı mercan uçlar, üç tanesi boynuz başlı ve fildişi saplı, on bir tanesi tek parça koyu öküz boynuzundan yapılmış olup, bunlardan birinin üzerinde sedef kaplama bulunmaktadır.

A COLLECTION OF FIFTY SHERBET SPOONS OTTOMAN TURKİYE, 19TH CENTURY

Each one is in typical form, seventeen of which are made of walrus ivory, many with red coral tips, three with horn heads and ivory handles, eleven of which are made of a single piece of dark ox horn, one of which has mother-of-pearl inlay.

Sıcak İştah Açıcılar / Hot Appetizers

Ballı Gemici Böreği / Sailor's Roll With Honey (15.yy / 15th. c) "Erzincan Manyas"
İçerisinde yedi çeşit Türk peyniri, maydonoz ve bezelye barındıran, el açması yufka ile sarılan, zeytinyağında kızartılmış kuş üzümlü bal ile servis edilen Osmanlı böreği.
Ottoman pastry with seven different Turkish cheeses, parsley and peas wrapped in homemade filo, fried in olive oil, served with honey with currants.

Arefe Köftesi / Arefe Meatball (15.yy/th c.) Balikesir
Dana Kıyma, ceviz, anason, kuş üzümü, biberiye ile doldurulmuş içli köfte.
Stuffed meatballs filled with ground beef, walnuts, anise, currants and rosemary.

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING
Likya Araxa, Pinot Meunier I Elmalı - Antalya (10 cl)

Salata / Salad

Semizotu Salatası / Purslane Salad 290 gr.

Ana Yemekler / Main Courses

Kavun Dolması / Stuffed Melon (15.yy/th c.) 350 gr. Ankara
Dana eti, pirinç, baharatlar, badem, dolmalık fıstık ve kuş üzümü ile doldurulup fırınlanmış kavun
Baked melon stuffed with beef meat, rice, spices, almonds, peanuts and currants.

Bostan Patlıcanında Reyhanlı Bıldırcın
Quail in Garden Eggplant with Basil Sauce (15.yy/th c.) 320 gr. Sakarya
Kızartılmış bostan patlıcan içinde, biber salçası, bal ve zeytinyağı ile hazırlanmış taze reyhan tatlandırılmış bıldırcın eti
Quail meat prepared in fired garden eggplant with pepper paste, honey and olive oil, seasoned with fresh basil.

Erikli Kuzu Gerdan / Lamb Collar with Damson Plum (14.yy/th c.) 500 gr. Balıkesir
Kayısı, mürdüm eriği, kereviz, pekmez ve baharatlarla pişirilen tencere yemeği.
Apricot, damson plum and molasses with spices cooked lamb collar.

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING
Pamukkale, Vinkara Öküzgözü & Boğazkere I Denizli (10 cl)

Contains Gluten

"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."
Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir
"Please let us know your dietary requirements and allergies so that we can better prepare your meal."
Geographically indicated products are used. All prices are stated in Turkish Lira and include VAT.

Matbah®
Osmanlı Saray Mutfağı

Tatlılar / Desserts

Levzine (15.yy/th c.) Muğla

Toz badem, tereyağı, bal ve şeker ile yapılan badem unu helvası.
Almond flour halva made with ground almonds, butter, honey and sugar.

Şeftali Tatlısı Dondurmalı (Hanım Sultan Usülü)
Peach Dessert with Ice Cream (Lady Sultan style) (15.yy/th c.) Bursa

Şeftali, esmer şeker, karanfil, kek, Maraş dondurma.
Peach, brown sugar, cloves, cake, Maraş ice cream.

Güne özel Osmanlı Şerbeti ve Diş Kirası servis edilecektir.
Special Ottoman Sherbet and Ottoman Tradition Gift for the day will be served.

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING
Vinkara & Öküzgözü & Ankara (8 cl)

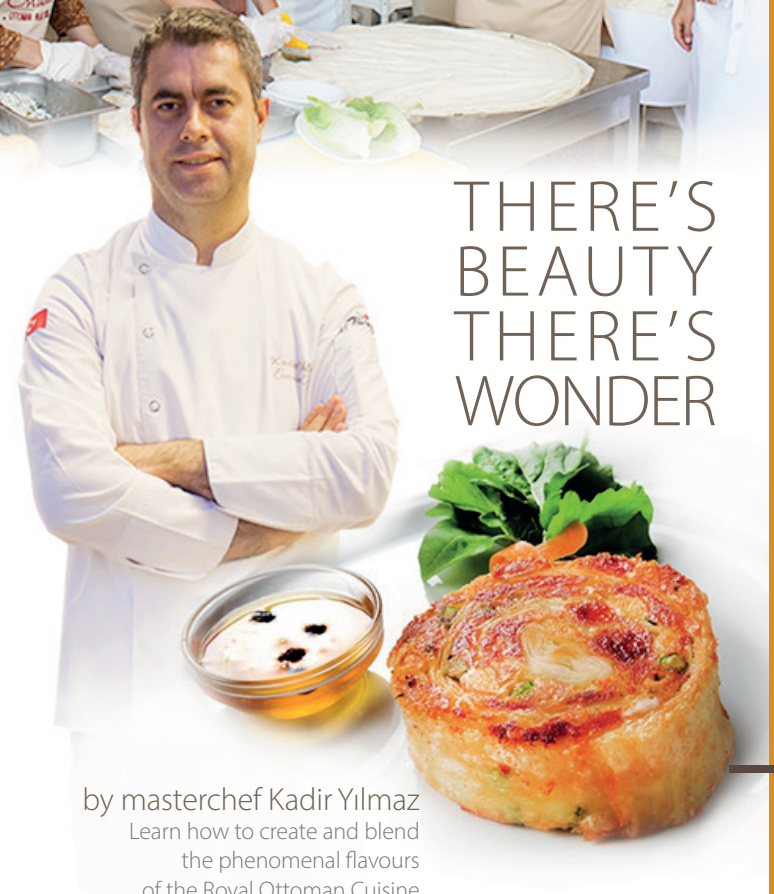
ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING
Fiyat Kişi Başı / Per Person 3.000 ₺ KDV Dahil / VAT Included

Tek Kişilik Tadım Menüsü 7.000 ₺ **KDV Dahildir.**
Per Person Tasting Menu 7.000 ₺ VAT included.

Contains Gluten

"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."
Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir
"Please let us know your dietary requirements and allergies so that we can better prepare your meal."
Geographically indicated products are used. All prices are stated in Turkish Lira and include VAT.

THERE'S BEAUTY THERE'S WONDER



by masterchef Kadir Yılmaz

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

Cooking Classes

Matbah®

Osmanlı Saray Mutfağı

Masterchef Mr. Kadir Yılmaz 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./y.y)

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

The main course varies according to the location.

instagram.com/MatbahRestaurant
twitter.com/MatbahRestaurant
tripadvisor.com/Matbah_Restaurant
facebook.com/MatbahRestaurant

MICHELIN 2024 ISTANBUL

Gault&Millau 2026

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

www.matbahrestaurant.com