



Kayseri'nin Lezzetleri



Sabah sabah
gözünü
açabilenler

SEN SEÇ, BİZ SERPELİM.

Bal, kaymak, tereyağı, peynir tabağı, söğüş tabağı, yeşillik tabağı, yeşil zeytin, siyah zeytin, peynirli su böreği, katmer, patates kızartması, biber kızartması, sucuk içi, göz yumurta, tandır böreği, çilek reçeli, fındık kreması, ceviz. Çay ile birlikte servis ediliyor.

*Serpme kahvaltı en az iki kişiliktir.
Hafta sonu için geçerlidir.*

₺500



UĞRAŞAMAM GETİR GELSİN.

Domates, salatalık, biber, yumurta, siyah zeytin, yeşil zeytin, acuka, tandır böreği, katmer, çilek reçeli, bal, tereyağı, fındık kreması, peynir çeşitleri.

Hafta içi için geçerlidir.

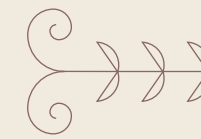
₺345

KATMER, KATMER ÜSTÜNE!

İncecik hamurun ustalıkla açılmasıyla hazırlanan, tereyağı ve tahinin muhteşem uyumu: Kayseri katmeri! Reçel ve peynir ile servis ediliyor.



₺245



PEYNİRLİ YAĞLAMA SEN BİR BAŞKASIN!

Tulum peynirli, beyaz peynirli ve taze soğanlı iç harcıyla hazırlanan peynirli yağlama, güne başlamak için lezzetli bir tercih... Hem de ister sarımsaklı ister sarımsaksız yoğurt seçeneğiyle!



₺220



MENEMENİ YAPARIZ, KALANI SİZE BIRAKIRIZ.

Kahvaltı denince akla ilk gelenlerden; yumurta, biber ve domatesin muhteşem uyumuyla sofralarda baş köşeyi kapatan menemen!



₺245



SAHANDA SUCUK İÇİ AŞKI!

Özenle seçilmiş baharatlar ve bol sarımsakla harmanlanmış dana kıyması, tereyağı ile sahanda kavrularak hazırlanır.



₺295

Paylaşılamayan
paylaşımlar

BAMYA ÇORBASI

Şifa deposu.

Anadolu'nun bereketli topraklarından sofralarınıza gelen, hem lezzetli hem de şifa dolu bir çorba. İçerdiği yüksek lif, vitamin ve mineraller sayesinde bağışıklık sisteminizi güçlendirirken, kendine has hafif ekşimsi tadıyla damaklarınızı şenlendirecek. Özenle seçilmiş bamyalar, yöresel baharatlar ve limon suyu ile hazırlanan bu çorbamız, sizi hem doyuracak hem de sağlıklı bir lezzet deneyimi sunacak. Özellikle kış aylarında içinizi ısıtacak bu çorbayı mutlaka deneyin!



₺265



SADE PİLAV

Bol tereyağlı, sofralarımızın vazgeçilmez eşlikçisini tadın; sonrasında siz de sade pilavın lezzetini tane tane anlatın.



₺90



PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

Herkesin hayallerini süsleyen, ismi duyulunca akan suları durduran peynirli su böreği! İncecik yufkalar arasında eriyip giden peyniri sizin de kalbinizi eritmek için sipariş vermenizi bekliyor.



₺245



TANDIR BÖREĞİ

Bu böreğin hamurunda lezzet var! Çıtır çıtır hamuru ve kıymalı iç harcıyla damağınızda lezzet şöleni oluşturacak tandır böreği burada.



₺275

PATATES KIZARTMASI

Çıtır çıtır bir lezzet. Ya tek başına ya da başka bir lezzetin yanına...

₺120



MEZE MEZE ANADOLU

Her gün başka meze, her gün başka bir lezzet. Hafif lezzetlerle günün geçireyim dersiniz; ister 1 çeşit, ister 3 çeşit, isterseniz de 5 çeşit meze seçebilirsiniz. Tam size göre mi? Öyleyse meze dolabının önünde buluşalım.

1 porsiyon (250g)

₺150



KIRK YAMA BÖREK TABAĞI

Börek sevenlere özel bu tabağımızda, iki farklı lezzeti bir arada sunuyoruz. Peynirli su böreği, incecik yufkaların arasında eriyen peyniriyle damaklarınızı şenlendiriyor; tandır böreği ise tandırın eşsiz lezzetiyle hazırlanan çıtır hamuruyla sofralarınıza farklı bir tat katıyor.

₺345





TULUM PEYNİRLİ MEVSİM SALATASI

**Yeşillikler dans ediyor,
tulum peyniri lezzet katıyor!**

Mevsimin en taze sebzeleri ve yöresel tulum peynirinin eşsiz uyumuyla hazırlanan, hafif ve doyurucu bir salata.



₺225

KARIŞIK ZEYTİNYAĞLI DOLMA TABAĞI

Dolmalar yarışıyor!

İncecik yaprak sarma, lezzetli kuru patlıcan ve baharatlı kuru biber. Peki, sizin birinciniz hangisi? Deneyip karar vermek için üçü bir arada tabağımız tam size göre!



₺395

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA

Dolmada bir klasik!

Özenle seçilmiş biberlerin içine titizlikle doldurulmuş nefis iç harcı... Zeytinyağının ferahlığı ve baharatların eşsiz aroması, bu dolmada bir araya geliyor. Kısacası tam bir lezzet klasiği!



₺345



ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMA

Lezzet patlaması!

Patlıcanın en güzel hâli! Enfes iç harcıyla buluşan kuru patlıcan, damakta iz bırakan bir lezzete dönüşüyor. Her lokmasında hafiflik, her ısırıkta gelenek!



₺345



ÇOBAN SALATASI

**Salataların gediklisi,
sofraların vazgeçilmezi!**

Taptaze domates, salatalık, biber, soğan ve maydanozun; zeytinyağı ve limon suyu ile buluşmasıyla hazırlanan, ferahlatıcı ve lezzetli bir salata.



₺165

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

Lezzeti, dört bir yanı sarıyor!

İncecik asma yapraklarının içine gizlenmiş lezzet taneleri, zeytinyağının hafifliğiyle buluşuyor. Bir taneyle başlanır ama asla bir taneyle bitmez!



₺345





Dikkat
**ana lezzet
bölgesi**

TEPSİ MANTISI

Tepsi dolusu mutluluk!

Klasik mantıdan farklı olarak fırında pişirilen tepsi mantısı, doyurucu bir lezzet arayanlar için ideal bir seçenek. İncecik açılmış hamur, içine bolca kıyma koyularak hazırlanıyor. Yağlanmış tepsiye dizilerek fırında kızarana kadar pişirilen mantılarımız, üzerine dökülen nefis yoğurt ve tereyağlı, salçalı özel sos ile sıcak olarak servis ediliyor.



1 kişilik	2 kişilik	4 kişilik
₺450	₺890	₺1490

KLASİK KAYSERİ MANTISI

Klasik sevenler ve klasikten vazgeçmeyenler için!

İncecik açılmış hamur, içine bolca kıyma koyularak özenle katlanmış büyük bohçalar hâlinde pişiriliyor. Manti piştikten sonra haşlama suyuna tereyağlı, salçalı ve baharatlı özel bir sos ekleniyor. Mantılarımız, bu nefis sulu sos ile sıcak olarak servis ediliyor. Dilerseniz, üzerine sarımsaklı veya sarımsaksız taze yoğurt ekleyerek bu eşsiz lezzeti taçlandırabilirsiniz.



₺345



BÜYÜK MANTI

Klasik Kayseri mantısını küçük bulup büyük düşünenlere özel!

Klasik Kayseri mantısına göre daha büyük bohçalar hâlinde hazırlanan bu özel mantı çeşidimiz, doyurucu bir lezzet arayanlar için ideal. İncecik açılmış hamur, içine bolca kıyma koyularak özenle katlanmış büyük bohçalar hâlinde pişiriliyor. Piştikten sonra suyundan arındırılan mantılarımız, üzerine dökülen nefis yoğurt ve tereyağlı, salçalı özel sos ile sıcak sıcak servis ediliyor.



₺395

ÇITIR MANTI

Çıtır çıtır, kıtır kıtır mantı sevenlere!

Büyük mantıların kızartılmasıyla elde edilen çıtır çıtır lezzet! Dışı çıtır, içi yumuşacık bu mantılar, sarımsaklı yoğurt ve özel salça sosumuzla servis ediliyor.



₺395



KIYMALI YAĞLAMA

İster 3 katla başlayın

isterseniz 7 kata çıkın, seçim sizin.

İncecik açılmış mayasız şebit hamurların arasına bol kıymalı harcın özenle serilmesiyle hazırlanır. Her katında ayrı bir lezzet barındıran bu eşsiz yemeğimiz, üzerine dökülen sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt ile servis ediliyor.



3 kat
₺395

5 kat
₺595

7 kat
₺795



TEPSİDE PEYNİRLİ PUROV MANTISI

Peynir aşkına çıtır lezzet.

Et yemekten sıkılan, peynirli lezzetlere bayılanlar buraya! İncecik hamurun içine bolca peynir doldurulup fırında çıtır çıtır kızartılan bu özel mantı çeşidi, damaklarınızı şenlendirecek. Salça sos ile fırınlanarak pişirilen purov mantısı sarımsaklı yoğurt ile servis ediliyor.



₺390

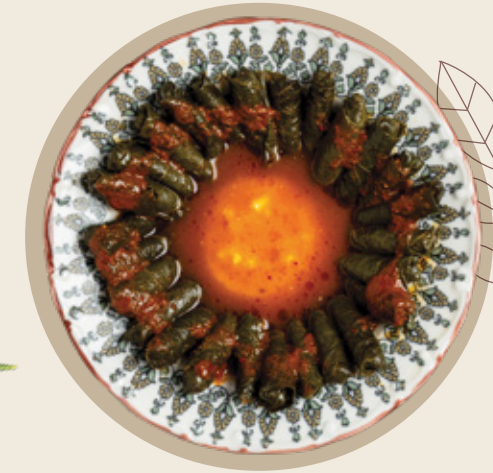
ETLİ YAPRAK SARMA

Sınırları aşan yöresel lezzet!

Geleneksel bir lezzet daha! İncecik asma yapraklarının içine tane tane piriç, dana kıyma, soğan, domates salçası ve baharatların uyumuyla hazırlanan harç eklenip sarılıyor. Hem de sevgiyle... Sonrasında her biri aynı boyda, aynı özenle tencereye diziliyor ve sıcak sıcak servis ediliyor. Sonrasını anlatmaya gerek yok!



₺395



KURU KÖFTE & PATATES

İlk göz ağrısı...

Annelerimizin özenle hazırladığı, içi yumuşacık, dışı çıtır çıtır kızarmış kuru köfteler ve altın sarısı, nefis kızarmış patatesler... Her lokmada geçmişe yapılan bir yolculuk, her ısırıkta çocukluk anılarının sıcaklığı.



₺395



FIRIN AĞZI

Fırının hakkını veren lezzet!

İri iri doğranmış taze domatesler, biberler ve sarımsaklarla harmanlanan kemikli pirzolarlar, bakır tepside ağır ağır pişiriliyor. Pirzolarların üzerine serpiştirilen ince kıyılmış kuyruk yağı, yemeğe eşsiz bir aroma ve lezzet katıyor. Bu eşsiz lezzet, yanında piring pilavı ile servis ediliyor.



₺795

ÇERKEZ TAVUĞU

Damakta iz bırakır.

Tavuk suyuyla haşlanmış tane tane piring, lezzetin en temel taşlarından biri. İçine tel tel didiklenip haşlanmış tavuk eti ekleniyor. Hafifçe karabiberle tatlandırılan bu özel karışım, kısık ateşte demlenmeye bırakılıyor. Tavuk etinin verdiği doyuruculuk ve pilavın yumuşacık dokusu bir araya gelerek enfes bir lezzet oluşturuyor.



₺345



PATLICAN GÜVEÇ

Güveçle güçlen.

Özenle seçilmiş taze patlıcanlar ile sarımsak, soğan, yeşil biber, domates ve dana etinin muhteşem uyumuyla hazırlanan bu geleneksel yemeğimiz, toprak güveçte ağır ağır pişirilerek enfes bir lezzete kavuşuyor. Her lokmada Kayseri'nin sıcaklığını ve misafirperverliğini hissedeceğiniz bu özel yemeğimiz, yanında tane tane dökülen piring pilavı ile servis ediliyor.



₺745

SAC KEBABI

Yeme de yanında yat!

Kuyruk yağında kavrulan yassı doğranmış kuzu etleri, biber ve domatesle harmanlanıyor. Bazlama ekmeğiyle bandırılarak servis edilen bu eşsiz lezzet, maydanozlu soğan salatası ve acı biber turşusu ile birlikte sofranıza geliyor.



₺645



Ne yesek
diye
düşünmesek
menüleri

Bİ' TIK ONDAN Bİ' TIK BUNDAN MENÜSÜ

Dört kişiye dört dörtlük menü!

Kayseri'nin lezzetlerine doyacağınız bir menüyle karşınızdayız. Klasik sevenler, biraz da hafif bir şey olsun diyenler, anca tepsiyle doyacağını düşünenler, hepiniz buraya!

Kayseri Mantısı (Yarım) | Çıtır Mantı | Tepsî Mantısı | Tepsîde Peynirli Purov Mantısı | Kıymalı Yağlama (3 Kat) | Etli Yaprak Sarma | Zeytinyağlı Karışık Dolma Tabağı

Menü dört kişiliktir.

₺2800

Kişi başı fiyat
₺700

1 MEZENİN NESİ VAR 12 MEZENİN SESİ VAR

1 değil, 2 değil, 5 değil tam 12 meze!

Günlük, taptaze
mezelerin hiçbirinde
aklınız kalmassın diye...

Menü altı-sekiz kişiliktir.

₺750

AZICIK ALAYIM HEPSİNDEN TADAYIM

Önce gözü, sonra mideyi doyuran menü.

Mantının da böreğin de yağlamanın da tadına varmak isteyenlere menümüz var. "O mu bu mu?" derken hepsinden biraz biraz.

Kayseri Mantısı (Yarım) | Büyük Mantı | Tepsî Mantısı | Tepsîde Peynirli Purov Mantısı | Çıtır Mantı | Kıymalı Yağlama (5 Kat) | Peynirli Yağlama | Etli Yaprak Sarma | Karışık Börek Tabağı | Karışık Tatlı Tabağı

Menü altı kişiliktir.

₺3600

Kişi başı fiyat
₺600

A hand is shown rolling a long, thin log of dough on a wooden surface using a wooden rolling pin. The background is a solid brown color. The text "Haydi gelin tatlıya bağlayalım" is overlaid in the center, with "tatlıya" in bold. A blue decorative frame surrounds the text.

Haydi gelin
tatlıya
bağlayalım

GÜLLÜ BAKLAVA

İncecik yufkalar, bol ceviz içi ve özel şerbetiyle hazırlanıp servis ediliyor.



2 adet

₺145

OKLAVA BÜZMESİ

İncecik açılmış yufkaların arasına bolca ceviz serpilip rulo şeklinde sarılan, ardından nar gibi kızarana kadar fırınlanan cevizli sarma; fırından çıktıktan sonra üzerine gezdirilen şerbetle buluşunca tam kıvamında bir lezzet şölenine dönüşüp öyle servis ediliyor.



3 adet

₺145

NEVZİNE TATLISI

Tahin, ceviz ve tereyağıyla yoğrulan özel hamurun fırında çıtır çıtır pişmesiyle hazırlanan Nevzine, üzerine dökülen hafif şerbet ile servis ediliyor.



₺165

BATTI TATLI YAN GİDER

"Hepsi çok güzel, karar veremiyorum." diyenlere özel tüm tatlıları tek tabakta toplanıyor!

₺245

KADAYIFLI SÜTLÜ DÜĞÜN MUHALLEBİSİ

Taptaze süt ile hazırlanan bu özel tatlı, dövülmüş ceviz ve çifte kavrulmuş tel kadayıflar ile servis ediliyor.



₺125

**Kuru
kuruya
yemeyelim**



EV YAPIMI LİMONATA

₺85

FUSE TEA (ŞEFTALİ/LİMON)

₺85

COLA

₺49

COLA ZERO

₺49

FANTA

₺49

SPRITE

₺49

AYRAN

₺40

NİĞDE GAZOZU

₺49

NİĞDE GAZOZU ŞEKERSİZ

₺49

ÇAY

₺35

SU

₺25

TÜRK KAHVESİ

₺65

FİLTRE KAHVE

₺75

