



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, 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 ustalıkla kullandığımız pişirme yöntemleriyle geçmişten bize miras üstiün 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, ikindi 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, gününüz şen olsun.

Afiyet bal şeker olsun.

Soğuk Başlangıçlar

Humus

Nohut, tahin, zeytinyağı ve limon sosu ile hazırlanmaktadır.

75₺

Pancarlı Humus

Kırmızı pancar, nohut, tahin, zeytinyağı ve limon sosu ile hazırlanmaktadır.

75₺

Semizotlu Yoğurt

Süzme yoğurt, semizotu ve zeytinyağı ile hazırlanmaktadır.

75₺

Atom

Süzme yoğurt üzerine tereyağında kavrulmuş atom biberi ile hazırlanmaktadır.

75₺

Zeytinyağlı Yaprak Sarma

İnce asma yapraklarına sarılmış pirinçli ve baharatlı dolma.

145₺

Karışık Zeytinyağlı Tabağı

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

165₺

Zeytinyağlı Fasulye

Yeşil fasulye, domates ve zeytinyağı ile hazırlanmaktadır.

145₺

Çanak Yoğurt

Taze inek sütünden hazırlanan el yapımı yoğurt.

75₺

Mütebbel

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

75₺

Bal Kabaklı Tarator

Bal kabağı, yoğurt ve ceviz ile hazırlanmaktadır.

75₺

Acılı Ezme

Domates, soğan, maydanoz ve zeytinyağı sos ile hazırlanmaktadır.

75₺

Susam Ezmesi

Domates, soğan, maydanoz, susam ve zeytinyağı sos ile hazırlanmaktadır.

75₺

Zeytinyağlı Biber Dolması

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

145₺

Zeytinyağlı Köz Patlıcan

Közlenmiş patlıcan, domates, kapy biber, çeşitli baharatlarla harmanlanmış zeytinyağı sos ile hazırlanmaktadır.

145₺

Barbunya Pilaki

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

75₺

Karışık Turşu

Lahana, havuç, kornişon ve biber turşularından oluşmaktadır.

75₺

Çorbalar

Konya Bamya Çorbası

Çiçek bamya, kuzu eti ve salçalı sos ile hazırlanmaktadır.

195₺

Konya Tarhun Çorbası

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

175₺

Mercimek Çorbası

Klasik Türk mutfağından kırmızı mercimekten yapılan bir çorbadır.

145₺

Günün Çorbası

Lütfen servis personelinize danışınız.

150₺



Salatalar

Çoban Salatası

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

85₺

Gavurdağı Salatası

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

130₺

Karakılçık Buğday Salatası

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

95₺

Ezineli Roka Salatası

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

130₺

Kinoalı Hellim Salatası

Kinoa tohumları ile hellim peyniri zeytinyağı ve limon sosu ile hazırlanmaktadır.

130₺

Bahçe Salatası

Taze yeşillikler ve portakal sos ile hazırlanmaktadır.

110₺

Tablacı Salatası

Domates, soğan, sumak ve nar ekşisi ile hazırlanmaktadır.

85₺

Ara Sıcaklar

Paçanga Böreği

Kaşar peyniri, pastırma ve domates sos ile hazırlanmaktadır.

145₺

Somon Kek

Kapari ve dereotu ile hazırlanmaktadır.

195₺

Lezzet Üçlüsü

Yaprak sarması, pastırmalı humus ve yaprak ciğer ile hazırlanmaktadır.

245₺

Etlı Yaprak Sarma

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

220₺

Pilavlar

Nohutlu Bulgur Pilavı

Pilavlık bulgur ve nohut ile hazırlanmaktadır.

80₺

Konya Pirinç Pilavı

Pirinç, nohut ve kuş üzümü ile hazırlanmaktadır.

80₺

Pideler

Etliekme

210₺

Konya Böreği

210₺

Bıçakarası

270₺

Karışık Pide

270₺

Ana Yemekler

Levrek Izgara 130g Taze ıspanak, graten patates ve taze sebze eşliğinde servis edilmektedir.	440₺	Somon Izgara 120g Röşti patates, baby mısır, Kaliforniya biber ve özel sos ile servis edilmektedir.	480₺
Izgara Antrikot 135g Brokoli, patates graten ve arpacık soğan ile servis edilmektedir.	650₺	Kuzu Konfit 120g Patates graten, brokoli ve özel sos eşliğinde servis edilmektedir.	495₺
Acılı Dana 160g Pirinç pilavı ile servis edilmektedir.	480₺	Izgara Kanat 120g Izgarada pişirilmiş, özel baharatlarla harmanlanmış tavuk kanat ile hazırlanmaktadır.	320₺
Şiş Köfte 110g Bulgur pilavı, lavaş, köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile servis edilmektedir.	380₺	Kuzu Şiş 135g Bulgur pilavı, lavaş, köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile servis edilmektedir.	450₺
Kuzu Pirzola 185g Bulgur pilavı, lavaş, köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile servis edilmektedir.	650₺	Karışık Izgara 120g Kırmızı Et - 70g Tavuk Bulgur pilavı, lavaş, köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile servis edilmektedir.	550₺
Çoban Kavurma 120g Tereyağlı pirinç pilavı ile servis edilmektedir.	470₺	Tavuk Şiş 145g Bulgur pilavı, lavaş, köz domates, köz biber ve sumaklı soğan ile servis edilmektedir.	320₺
Tavuk Etli Saray Tava 130g Tavuk eti, kuru kayısı, kuru erik, kuru incir, badem içi, arpacık soğan ve ballı portakal sosu ile hazırlanmaktadır.	340₺	Etli Pilav 120g Nohut ve kuş üzümü ile hazırlanmaktadır.	415₺
Furun Kebabı 100g Soğan, domates, maydanoz ve tırnaklı pide ile servis edilmektedir.	410₺	Patlıcan Köz Kebabı 130g Kuzu şiş, kapy biber ve köy biberi ile hazırlanmaktadır.	465₺
Tirit(Kavurma-Köfte) 110g Dana eti, soğan, domates, biber, tandır ekmeği ve süzme yoğurt ile hazırlanmaktadır.	455₺	Ekmek Salması 140g Kuzu eti ve Konya tandır ekmeği ile hazırlanmaktadır.	480₺
Çöpleme 150g Kuzu eti, patlıcan, kapy biber, arpacık soğan ve tereyağı ile hazırlanmaktadır.	455₺	Kuzu Etli Saray Tava 100g Kuru kayısı, kuru erik, kuru incir, badem içi, arpacık soğan ve ballı portakal sosu ile hazırlanmaktadır.	480₺

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.

İçecekler

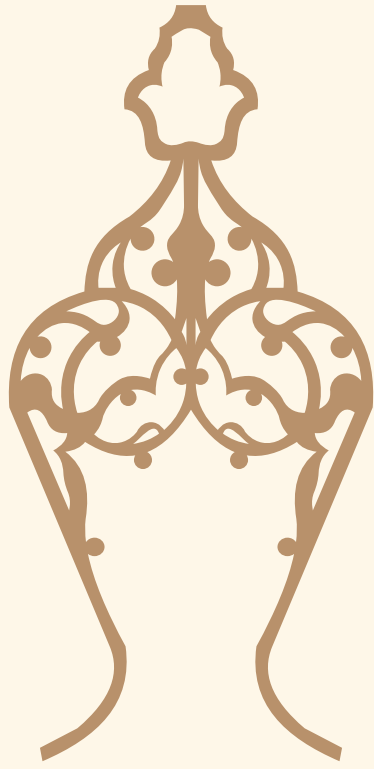
Sirkencubin Şerbeti	75₺	Reyhan Şerbeti	75₺
Nar Çiçeği Şerbeti	75₺	Demirhindi Şerbeti	75₺
Su 0.5L	20₺	Su 1.5L	30₺
Soda	25₺	Ayran	55₺
Kutu İçecekler	55₺		

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.

Tatlılar

Bal Kabağı Helvası Tahin eşliğinde servis edilir.	150₺	Kasefe Kuru kayısı, badem içi ve tereyağı ile servis edilmektedir.	190₺
Havuç Dilim Baklava Tercihen dondurma ile de servis edilmektedir.	180₺	Vişneli Ekmek Kadayıfı Kaymak eşliğinde servis edilmektedir.	175₺
Ekmek Kadayıfı Kaymak eşliğinde servis edilmektedir.	165₺	Sacarası	150₺
Höşmerim Helvası	150₺	Fırın Sütlaç	100₺
Kenevir Helvası	90₺	Armut Tatlısı	175₺
Sütlü Kadayıf Kadayıf ve sütlü şerbet eşliğinde servis edilmektedir.	165₺		
Tadım Menüsü En az 4 kişilik servis edilmekte olup, kişi başı fiyatlandırılmaktadır.	1100₺ kişi başı*	Höşmerim kg	350₺
Kıymalı Su Böreği kg	420₺	Kutu Kenevir Helvası(25'li)	310₺
Peynirli Su Böreği kg	360₺	Kutu Kenevir Helvası(36'lı)	450₺
Etli Yaprak Sarma kg	650₺	Pelen Kolonya 250ml	220₺

Fiyatlara KDV ve tüm diğer vergiler dahildir. | 01.04.2025 tarihi itibarıyla geçerlidir.



QR kodunu taratarak dijital menüü görüntüleyebilirsiniz.
Please scan the QR code to access the digital menu.

40

KIRKİKİNDİ

RESTORAN

