



TASULA RESTAURANT

by Seraphim Cave Cappadocia

AKŞAM MENÜSÜ DINNER MENU

• GÜNÜN ÇORBASI / *SOUP OF THE DAY* 300 TL

Mevsimin en taze hasatlarıyla hazırlanan şefimizin günlük reçetesi.
Chef's daily recipe prepared with the freshest seasonal harvest.

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / *COLD STARTERS*

• ŞEFİN EZMESİ 330 TL

Güneşte kurutulmuş domatesler, kırma zeytin ve ıslı patlıcan Ezine peyniri ile ipeksi buluşması.
Silky blend of sun-dried tomatoes, olives, and smoked eggplant with Ezine cheese.

• MEYVELİ ACILI ATOM 350 TL

Süzme yoğurt yatağında acı yağ ile karamelize edilmiş mevsim meyveleri dokunuşu.
Seasonal fruits caramelized with chili oil on a bed of strained yogurt.

• REBİRYE MUHAMMARASI 350 TL

Sarımsaklı ceviz ve Maraş biberinin ev yapımı salça ile geleneksel yorumu.
Traditional blend of roasted walnuts and Maras peppers with homemade pepper paste.

• DERİNKUYU YAPRAKLI PİYAZI 400 TL

Derinkuyu fasulyesi, tahin-limon sosu, çanak domates, turşulanmış kırmızı soğan, çitir nohut, kapari ve taze rende parmesan ile.
Derinkuyu beans with tahini-lemon sauce, cherry tomatoes, pickled red onions, crispy chickpeas, capers and freshly grated parmesan.

• BAĞ YAPRAĞI SARMA 450 TL

Emir üzümü salamura yapraklarında piring, vişne ve aromatik baharatlarla sarılı.
Slow-cooked rice with sour cherry and aromatic spices in Emir grapes pickled leaves.

• ANADOLU PEYNİR SEÇKİSİ 800 TL

Kapadokya çöMLEK peyniri, Kars gravyeri, ıslı Çerkez ve eski kaşar; çitir ceviz, ayırma kayısı ve ceviz içi eşliğinde.
Cappadocia clay cheese, Kars gruyere, smoked Circassian and aged kasar; served with Dimit molasses, apricots and walnuts.

TOPRAKTAN SOFRAYA (SALATALAR) / *SALADS*

• TASULA BAHÇE SALATASI 450 TL

Bahçe yeşillikleri, yöresel kuru meyveler ve ev yapımı keskin sirkeli sirke ile servis edilir.
Garden greens with local dried fruits and homemade thyme vinegar vinaigrette.

• İSLİ TABULE 450 TL

Meşe odununda islenmiş bulgur, Nevşehir çanak domatesi ve köy biberinin ince kıyım harmonisi.
Oak-smoked bulgur with cherry tomatoes and village peppers, finely chopped.

• HARMANLI SÖBEK MARUL 450 TL

Çitir marul, kalbi, hardal sosu, yeşil elma, parmesan tuil ve kavrulmuş kabak çekirdekleri.
Crisp lettuce hearts with mustard dressing, green apple, parmesan tuil and roasted pumpkin seeds.

SICAK BAŞLANGIÇLAR / *WARM STARTERS*

• MUHACİR BÖREĞİ 450 TL

Ekşi lahana turşusu ve karamelize soğan dolgulu, Ürgüp pekmezi ve yoğurt sos ile.
Filled with pickled cabbage and caramelized onion, served with Ürgüp molasses and yogurt sauce.

• GÜLŞEHİR NOHUTLU SICAK HUMUS 550 TL

Bez sucuk parçacıkları, köpürtülmüş tereyağı ve çitir yufka dokunuşuyla.
With bits of traditional sausage, foamed butter and crispy filo.

• NEVŞEHİR ACUKALI SEBZE MÜCVERİ 400 TL

Nevşehir sebzelerinden geleneksel mücver, Nevşehir acuka yatağında.
Traditional vegetable fritters on a bed of Nevşehir acuka.

HAMUR İŞLERİ / *PASTA & TRADITIONAL*

• SİNASOS ERİŞTESİ 500 TL

Ev yapımı erişte, ufalanmış çöMLEK peyniri ve ceviz içi, Dimit pekmezi sos ile.
Homemade noodles with crumbled clay cheese and walnuts, Dimit molasses sauce.

• KAPADOKYA HALUJU 550 TL

Nevşehir patates dolgulu hamurlar, yanık tereyağı ve yoğurt bazlı özel dip sos ile.
Dough parcels filled with Nevşehir potatoes, burnt butter and a special yogurt-based dip sauce.

• KABURGA MANTISI 900 TL

Yavaş pişirilmiş dana kaburga dolgulu mantı, süzme yoğurt tabanı, parmesan tuil ve dana jus.
Slow-cooked beef rib ravioli, strained yogurt base, parmesan tuil and beef jus.

