

ANA YEMEKLER

MAIN COURSES



TASULA RESTAURANT

by Seraphim Cave Cappadocia

• KANGAL KUZUSU GERDAN / KANGAL LAMB NECK Düşük ısıda uzun süre pişirilmiş Kangal kuzu gerdanı; Ürgüp bulguru, közlenmiş Çanak domates ve kekik aromalı kuzu jus ile. <i>Slow-cooked Kangal lamb neck with Ürgüp bulgur, fire-roasted Çanak tomatoes and thyme-infused lamb jus.</i>	1.650 TL
TARHANA ZIRHLI TAVUK BUT / TARHANA-CRUSTED CHICKEN THIGH Ürgüp tarhanasıyla kaplanmış tavuk but; firik pilavı, közlenmiş patlıcan quenelle ve yoğun tavuk jus ile. <i>Chicken thigh crusted with Ürgüp tarhana, served with freekeh pilaf, roasted eggplant quenelle and rich chicken jus.</i>	800 TL
NEVŞEHİR KEŞKEĞİNDE KUZU İNCİK / LAMB SHANK WITH NEVŞEHİR KEŞKEK Albostan buğdayından keşkek üzerinde kuzu incik; kuru kaymak, ev yapımı demi-glace ve kuşburnu redüksiyonu ile. <i>Lamb shank served over Albostan wheat keşkek, with dried clotted cream, house-made demi-glace and rosehip reduction.</i>	1.600 TL
KAPADOKYA TESTİ KEBABI / CAPPADOCIA POTTERY KEBAB Geleneksel yöntemle testide pişirilmiş dana eti; Albostan bulgur pilavı ve fermente pancar turşusu ile. <i>Traditionally slow-cooked beef in a Cappadocian clay pot, served with Albostan bulgur pilaf and fermented beetroot pickles.</i>	1.350 TL
KÖZ & KÖFTE Közlenmiş Ayhan pa ates soslu ızgara köfte. <i>Grilled köfte with Nevşehir tomato sauce, served over ember-roasted Ayhan eggplant purée and sourdough bread.</i>	950 TL
TOPRAK HAFIZASI (VEJETARYEN) / MEMORY OF THE SOIL (VEGETARIAN) Kapadokya baby patatesleri; yerel orman mantarları seçkisi ve mantar tozu ile. <i>Cappadocian baby potatoes with a selection of local wild mushrooms and mushroom powder.</i>	700 TL
KUŞBURNU SOSLU BONFİLE / BEEF TENDERLOIN WITH ROSEHIP SAUCE Patates pavé eşliğinde kuşburnu soslu dana bonfile ve mikro filizler. <i>Beef tenderloin with rosehip sauce, potato pavé and microgreens.</i>	1.900 TL
ÇITIR YUFKADA DAMSA ALABALIĞI / DAMSA TROUT IN CRISPY YUFKA Çıtır yufkaya sarılarak fırınlanmış alabalık fileto; pürüzsüz nohut püresi ve aromatik soslar ile. <i>Oven-baked trout fillet wrapped in crisp yufka, served with silky chickpea purée and aromatic sauces.</i>	1.100 TL

TATLILAR

DESSERTS

VADİNİN ARMUDU / PEAR OF THE VALLEY Portakal aromalı poşe armut; vişne sosu, kaymak ve ceviz ile. <i>Orange-poached pear with sour cherry sauce, clotted cream and walnuts.</i>	450 TL
NEVZİNE TOPRAĞI / NEVZİNE SOIL Tahin sorbesi, ceviz toprağı ve kuru kaymak; Ürgüp pekmezi redüksiyonu eşliğinde. <i>Tahini sorbet with walnut crumble, dried clotted cream and Ürgüp molasses reduction.</i>	500 TL
ÇITIR KABAK / CRISPY PUMPKIN Sönmüş kireç tekniğiyle çıtırlandırılmış kabak <i>Pumpkin crisped using the slaked lime technique</i>	450 TL
KAYISI ÇITIRTISI / APRICOT CRISP Dimit pekmeziyle karamelize Ürgüp kayısı; baklava çıtırı ve kırmızı meyve sorbesi ile. <i>Ürgüp apricot caramelized with Dimit molasses, served with baklava crisp and red berry sorbet.</i>	500 TL
MEYVE TABAĞI / FRUIT PLATTER Mevsim meyveleri. <i>Selection of seasonal fruits.</i>	400 TL