SANAT

ASMALI MESCİT

RESTAURANT · CAFE · BAR

Asmalı Mescit Sanat,
klasik meyhane kültürüne
eşsiz lezzetleri, yenilikçi ve yaratıcı
stili ile modern bir bakış açısı
kazandırıyor. Özenle seçilmiş ürünler
eşliğinde hazırlanan Osmanlı
mutfağının eşsiz mezelerinin yanında
sizi şaşırtacak özel tariflerle,
farklı lezzetler deneyimleme
fırsatı bulacaksınız. Tadı damağınızda
lezzetleri muhabbetle
unutulmaz anlara dönüştüren
Asmalı Mescit Sanat, modern ve
klasiği harmanlayan benzersiz
mimarisiyle de keyfinize
keyif katacak.

Lezzet ve Keyif Sanatta Buluştu

TASTE AND PLEASURE GET TOGETHER AT SANAT

Asmalı Mescit Sanat,
brings a modern perspective
to the classic pub culture with its
unique delicacies and innovative style.
The Ottoman cuisine's unmatched
appetizers prepared with carefully
picked ingredients accompanied
by surprising special recipes will give you
an opportunity to experience different
tastes. Asmalı Mescit Sanat will convert
unforgettable tastes and friendly chats into
memorable moments as it is doubling
your delight with its inimitable
architecture which combines
the modern and the classic.

BAŞLANGIÇLAR
STARTERS

ÇORBALAR / *SOUP*

Günün Çorbası / *Soup of the Day* _____

Balık Çorbası / *Fish Soup* _____

SOĞUK MEZELER / *COLD APPETIZERS*

Beyaz Peynir / *Feta Cheese* _____
Ezine Peynir/ *Ezine Feta Cheese*

Közde Patlıcan Salatası / *Grilled Aubergine Salad* _____
Közde Kırmızı Biber, Zeytinyağı ve Limon Sos ile / *With Grilled Red Pepper, Olive Oil & Lemon Sauce*

Patlıcan Soslu / *Aubergine With Sauce* _____
Biber ve Domates Sos ile / *With Green Pepper & Tomato Sauce*

Acılı Ezme / *Mashed Spicy Tomatoa* _____
Domates, Biber Salçası, Zeytinyağı ve Limon Sos ile / *With Tomato, Pepper Paste, Olive Oil & Lemon Sauce*

Zeytinyağlı Yaprak Sarma / *Stuffed Grape Leaves with Olive Oil* _____
Soğan, Pirinç, Kuş Üzümü ve Fıstık ile / *With Onion, Rice, Currants & Pinenuts*

Enginar (Mevsiminde) / *Arthichokes with Olive Oil* _____
Havuç, Bezelye, Soğan, Patates ve Dereotu ile / *With Carrot, Peas, Onion, Potato & Dill*

Fesleğenli Haydari / *Yoghurt Mix With Basil* _____
Süzme Yoğurt ve Fesleğen Sos ile / *Strained Yogurt with Basil Sauce*

Fava / *Broad Beans Paste* _____
İç Bakla, Zeytinyağı ve Dereotu ile / *With Olive Oil & Dill*

Humus / *Hummus* _____
Nohut, Kimyon, Sarımsak ve Zeytinyağı ile / *With Chickpeas, Cummin, Garlic & Olive Oil*

Ege Otları / *Aegean Greens* _____
Zeytinyağı ve Sarımsak ile / *With Olive Oil & Garlic*

Topik / *Topik* _____
Nohut, Patates, Tahin, Fıstık ve Tarçın ile / *With Onion, Currants, Cumin & Tahini*

DENİZ MAHSULLÜ MEZELER / *APPETIZERS WITH SEAFOOD*

Somon Füme / *Smoked Salmon* _____
Labne Peynir, Roka, Kapari, Teriyaki Sos ile / *With Mild Cream Cheese (Labne), Arugula, Cappers & Teriyaki Sauce*

Karides Söğüş / *Steamed Shrimps* _____
Maydanoz, Zeytinyağı, Limon ile / *With Parsley, Olive Oil & Lemon Sauce*

Ahtapot Salata / *Octopus Salad* _____
Maydanoz, Kırmızı Köz Biber, Zeytinyağı, Limon ile / *With Parsley, Grilled Red Pepper, Olive Oil & Lemon Sauce*

Hamsi Soslu / *Grilled Anchovies with Sauce* _____
Kırmızı Toz Biber, Zeytinyağı, Limon ile / *With Red Pepper, Olive Oil & Lemon Sauce*

Soyalı Uskumru / *Mackarel with Soy Sauce* _____
Soya Sosu, Hardal, Zeytinyağı, Limon ile / *With Mustard, Olive Oil & Lemon Sauce*

Lakerda / *Brined Bonito* _____
Roka, Zeytinyağı ile / *With Arugula & Olive Oil*

Fesleğenli Mezgit / *Whiting In Basil* _____
Fesleğen, Zeytinyağı, Limon ile / *With Basil, Olive Oil & Lemon Sauce*

Çiroz / *Sundried Mackerels* _____
Kırmızı Toz Biber, Zeytinyağı, Limon ile / *With Red Pepper, Olive Oil & Lemon Sauce*

Tarama / *Fish Roe Spread* _____
Balık Yumurtası, Ekmek İçi, Zeytinyağı, Limon, Sarımsak ile
Fish Roe, Bread Crumb, Garlic, Olive Oil & Lemon Sauce

Uskumru Dolma / *Stuffed Mackarels* _____
Soğan, Fıstık, Baharatlar ve Dereotu ile / *Onion, Pinenuts, Spicies & Lemon Sauce*

ARA SICAKLAR
HOT APPETIZERS

Fincan Börek / *Pastry* _____
Yufka, Yumurta, Kaşar Peyniri ile / *Egg & Yellow Cheese*

Pastırmalı Börek / *Pastry Filled With Beef Pastrami & Melted Cheese* _____
Kaşar Peyniri, Pastırma ile / *Yellow Cheese & Pastrami*

Mantar Graten / *Mushroom Gratin* _____
Mantar, Kaşar Peyniri ve Baharat ile / *Mushroom, Yellow Cheese & Spices*

Ispanak Kroket / *Spinach Croquettes* _____
Ispanak, Soğan, Galeta Unu, Baharat ile / *Spinach, Onion, Bread Crumbs & Spices*

Yaprak Ciğer / *Lamb Liver* _____
Domates, Biber, Maydanoz, Dereotu ile / *Leaf Shape Cut Lamb Liver with Tomatoes, Pepper, Parsley & Dill*

Kalamar Tava / *Deep Fried Calamari* _____
Roka, Tarator Sos ile / *Fried Calamari with Walnut & Garlic Sauce (Tarator)*

Kalamar Izgara / *Grilled Calamari* _____
Kekik, Tereyağı, Soya Sos ile / *With Savory, Butter & Soy Sauce*

Ahtapot Izgara / *Grilled Calamari* _____
Tereyağ, Sarımsak, Soya Sos ile / *With Butter, Garlic & Soy Sauce*

Tereyağında Karides / *Shrimp with Butter* _____
Tereyağı, Sarımsak, Biber ile / *With Butter, Garlic & Pepper*

Karides Güveç / *Shrimp Casserole* _____
Mantar, Tereyağı, Biber, Domates, Kaşar Peyniri ile / *Shrimp, Mushroom, Butter, Pepper, Tomatoes & Yellow Cheese*

Balık Köfte / *Fish Patties* _____
Soğan, Sarımsak, Maydanoz, Baharat ile / *With Onion, Garlic, Parsley & Spices*

Balık Kokoreç / *Sauteed Spicy Fish* _____
Sarımsak, Domates, Biber, Maydanoz, Baharatlar ile / *With Garlic, Tomato, Pepper, Parsley & Spices*

Balık İçli Köfte / *Stuffed Fish Balls* _____
Soğan, Karides, Baharatlar ile / *With Shrimp, Onion, Currant, Pinenut & Herbs*

SALATALAR
SALADS

Mevsim Salata / *Seasonal Mixed Salad* _____
Yeşillik, Havuç, Kırmızı Lahana, Domates Salatalık ile / *Seasonal Vegetables, Carrot, Red Cabbage, Tomatoes & Cucumber*

Çoban Salata / *Shepherd's Salad* _____
Domates, Salatalık, Biber, Maydanoz ile / *Chopped Tomatoes, Cucumber, Green Pepper & Parsley*

Şefin Salatası / *Chef's Salad* _____
Yeşillik, Roka, Dana Jambon, Tavuk, Zeytin, Mısır, Yumurta, Kokteyl Sos ile / *Green Vegetables, Arugula, Calf Ham, Chicken, Olives, Corn, Egg with Coctail Sauce*

Deniz Mahsulü Salata / *Seafood Salad* _____
Yeşillik, Roka, Karides, Somon, Zeytinyağı, Limon Sos ile / *Green Vegetables, Arugula, Shrimp, Salmon with Olive Oil & Lemon Sauce*

PİZZALAR
PIZZA

Combo Pizza _____
Mozarella Peynir, Salam, Sucuk, Sosis, Mantar ile / *With Mozarella Cheese, Salami, Soujouk, Sausage, Mushroom*

Milano Pizza _____
Mozarella Peynir, Sosis, Mantar, Biber ile / *With Mozarella Cheese, Sausage, Mushroom & Pepper*

Pepperoni Pizza _____
Mozarella Peynir, Acılı İtalyan Salamı, Biber ve Fesleğen ile / *With Mozarella Cheese, Hot Italian Salami, Pepper & Basil*

Margherita Pizza _____
Mozarella Peynir, Domates, Biber ile / *With Mozarella Cheese, Tomato & Pepper*

Vejeteryan Pizza _____
Mozarella Peynir, Domates, Renkli Biberler, Mısır, Zeytin ile / *With Mozarella Cheese, Tomato, Pepper, Corn & Olive*

Tonbalıklı Pizza / *Tuna Pizza* _____
Mozarella Peynir, Ton Balık, Mısır, Zeytin, Biber, Kapari ile / *With Mozarella Cheese, Tuna Fish, Corn, Olive, Pepper & Cappers*

MAKARNALAR
PASTAS

Spaghetti Bolognese _____
Kaşar Peyniri, Beyaz Peynir, Kıyma, Domates, Fesleğen Sos ile /
With Yellow Cheese, Feta Cheese, Minced Meat, Tomatoes & Basil Sauce

Spaghetti Neapolitan _____
Kaşar Peyniri, Beyaz Peynir, Domates, Fesleğen Sos ile / *Yellow Cheese, Feta Cheese, Tomatoes & Basil Sauce*

Fettuccine Pollo _____
Julyen Tavuk, Mantar, Krema, Parmesan Peynir ile / *Julienne Cut Chicken, Mushroom, Cream & Parmesan Cheese*

Penne Arabiata _____
Zeytin, Domates, Fesleğen Sos, Parmesan Peynir ile / *Olive, Tomatoes & Basil Sauce*

Üç Renk Tortellini / *Tri-color Tortellini* _____
Krema, Fesleğen, Parmesan Peynir ile / *Cream, Basil & Parmesan Cheese*

ANA YEMEKLER
MAIN COURSES

BALIK ÇEŞİTLERİ / *FISH*

Levrek Izgara / *Grilled Sea Bass* _____
Roka, Limon, Haşlanmış Patates ile / *Arugula, Lemon & Boiled Potatoes*

Çipura Izgara / *Grilled Sea Bream* _____
Roka, Limon, Haşlanmış Patates ile / *Arugula, Lemon & Boiled Potatoes*

Asma Yaprağında Somon Izgara / *Grilled Salmon Wrapped in Vine Leaves* _____
Roka, Kırmızı Soğan, Limon, Hardal Sos ile / *Arugula, Red Onion, Lemon & Mustard Sauce*

Kağıtta Çipura / *Sea Bream Wrapped in Baking Paper* _____
Soğan, Domates, Sarımsak, Maydanoz ile / *Onion, Tomatoes, Garlic & Parsley*

Kiremitte Levrek / *Sea Bass On Clay* _____
Soğan, Sarımsak, Mantar, Kaşar Peynir ile / *Onion, Garlic, Mushroom & Yellow Cheese*

Fener Kavurma / *Sauteed Angler Fish* _____
Domates, Biber, Sarımsak ile / *Tomatoes, Green Pepper & Garlic*

Fish & Cips / *Fish & Cips* _____
Fileto Balık Pane, Patates Kızartması ile / *Breaded Fillet Fish & French Fries*

Mevsim Balıkları / *Seasonal Fishes* _____

ET VE TAVUK ÇEŞİTLERİ / *MEAT & CHICKEN*

Köfte Izgara / *Grilled Meat Balls* _____
Sote Sebze, Pilav, Patates ile / *With Sauteed Vegetables, Rice & Potatoes*

Kuzu Şiş / *Grilled Lamb Skewither* _____
Sote Sebze, Pilav, Patates ile / *With Sauteed Vegetables, Rice & Potatoes*

Bonfile Izgara / *Grilled Beef* _____
Sote Sebze, Pilav, Patates ile / *With Sauteed Vegetables, Rice & Potatoes*

T Bone Steak / *T Bone Steak* _____
Karamelize Soğan, Patates Bom Sote ile / *With Caramelized Onion, Potato Sautée*

Çoban Kavurma / *Diced Lamb Fried On Iron Plate* _____
Pilav ve Patates ile / *With Rice & Potatoes*

Et Sote / *Beef Sautée* _____
Pilav ve Patates ile / *With Rice & Potatoes*

Çökertme _____
Julyen Bonfile Dilimleri, Çıtır Patates Kızartması, Yoğurt Sos ile / *Julienne Cut Beef, French Fries & Yougurt Sauce*

Meksikan Steak / *Mexican Steak* _____
Patates, Salsa ve BBQ Sos ile / *Potatoes, Salsa & BBQ Sauce*

Tavuk Şiş / *Grilled Chicken Skewither* _____
Sebze Sote, Patates, Chili Sos ile / *With Sauteed Vegetables, French Fries & Chili Sauce*

Tavuk Pirzola / *Chicken Chops* _____
Sebze Sote, Pilav, Chili Sos ile / *With Sauteed Vegetables, Rice & Chili Sauce*

Kremalı Mantarlı Tavuk / *Chicken with Cream & Mushroom* _____
Mantar, Krema, Soya Sosu, Pilav, Patates ile / *With Mushroom, Cream, Soy Sauce, Rice & Potatoes*

MEYVE VE TATLILAR
FRUIT & DESSERTS

Mevsim Meyveleri Tabağı / *Seasonal Fruits Plate* _____

İrmik Tatlısı / *Semolina Dessert* _____
Dondurma ile / *With Ice Cream*

Sıcak Tahin Helvası / *Tahini Halva* _____
Süt, Limon ve Fıstık ile / *With Milk, Lemon & Pinenut*

Krem Karamel / *Creme Cramele* _____
Süt ve Karamelize Şeker ile / *With milk & Caramelized Sugar*

Volkanik / *Volcanic* _____
Dondurma ile / *With Ice Cream*

Karışık Meyve Tatlısı / *Mixed Fruit Dessert* _____
İncir, Kayısı, Ceviz ve Fıstık ile / *With Fig, Apricot, Walnut & Peanuts*

İÇECEKLER
BEVERAGES

SICAK İÇECEKLER / *HOT BEVERAGES*

Demleme Türk Çayı / *Turkish Tea* _____
Bitki Çayları / *Herbal Teas* _____
Filtre Kahve / *Filtered Coffee* _____
Nescafe _____
Espresso _____
Türk Kahvesi / *Turkish Coffee* _____
Cappuccino _____
Americano _____
Latte _____

SOĞUK İÇECEKLER / *COLD BEVERAGES*

Coca Cola _____
Fanta _____
Sprite _____
Ice Tea _____
Meyve Suyu / *Juices* _____
Red Bull₺ _____
Taze Sıkılmış Portakal Suyu / *Fresh Orange Juice* _____
Şalgam Suyu 1 Litre / *Turnip Juice 1 Liter* _____
Şalgam Suyu 33 cl. / *Turnip Juice 33 cl.* _____
Soda / *Mineral Water* _____

KOKTEYLLER
COCKTAILS

ALKOLSÜZ KOKTEYLLER / *NON-ALCOHOLIC COCKTAILS*

Cinderella _____
Virgin Mary _____

ALKOLLÜ KOKTEYLLER / *ALCOHOLIC COCKTAILS*

Cin Fizz _____
Long Island _____
Sex on the Beach _____
Mojito _____
Mojito Apple _____
Margarita _____

ALKOLLÜ İÇECEKLER
ALCOHOLICS

BİRALAR / *BEERS*

Efes Malt 33 cl _____
Efes Pilsen 33 cl _____
Efes Pilsen 50 cl _____
Miller 33 cl _____
Bomonti 33 cl _____
Bomonti Filtresiz 50 cl / *Unfiltered* _____
Becks 33 cl _____
Peroni 33 cl _____
Duvel 33 cl _____

RAKILAR / *TURKISH RAKI*

	100 cl	70 cl	50 cl	35 cl	20 cl	Duble
Yeni Rakı	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Yeni Seri	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Efe Rakı	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Yeşil Efe	_____	_____	_____	_____	_____	_____

LİKÖRLER / *LIQUEURS*

Martini Bianco _____
Martini Rosso _____
Martini Dry _____
Amaretto _____
Baileys _____
Malibu _____
Campari _____
Kahlua _____
Archers _____
Cointreau _____
Jagermeister _____
Safari _____
Bacardi _____
Yerli Likörler / *Local Liqueurs* _____

VİSKİLER / *WHISKEY*

Chivas Regal _____
J&B _____
Dewars _____
Talisker _____
Macallan _____
Johnnie Walker Red Label _____
Johnnie Walker Black Label _____
Ballantines _____
Jack Daniels _____
Jameson _____

ALKOLLÜ İÇECEKLER
ALCOHOLICS

VOTKA / *VODKA*
Smirnoff _____
Poliakov _____
Absolut _____

CİN / *GIN*
Beeffeater _____
Gordons _____
Gilbey's _____

KONYAK / *COGNAC*
Remy Martin _____
Martell _____
Hennesy _____

TEKİLA / *TEQUILA*
Olmeca _____

BEYAZ ŞARAPLAR / *WHITE WINE*
75 cl Chardonnay _____
75 cl Narince _____
75 cl Sauvignon Blanc _____
75 cl Guattro _____
35 cl Guattro _____
Kadeh Şarap / *Glass of Wine* _____

KIRMIZI ŞARAPLAR / *RED WINE*
75 cl Kalecik Karası _____
75 cl Merlot _____
75 cl Cabernet Sauvignon _____
75 cl Shiraz _____
75 cl Öküz Gözü _____
75 cl Boğazkere _____
75 cl Guattro _____
35 cl Guattro _____
Kadeh Şarap / *Glass of Wine* _____

PEMBE ŞARAPLAR / *BLUSH*
75 cl Kalecik Karası _____
Kadeh Şarap / *Glass of Wine* _____

SANAT
ASMALI MESCİT
RESTAURANT · CAFE · BAR

Asmalı Mescit Mah.
Orhan Adli Apaydın Sk. No: 8,
BEYOĞLU / İSTANBUL
+90 212 252 27 93
info@sanatasmalimescit.com

www.sanatasmalimescit.com