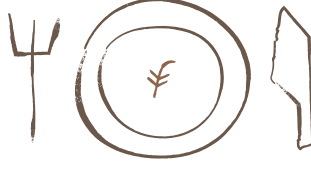


lil'a



Yüzyıllar boyunca pek çok kadim medeniyete ev sahipliği yapan Kapadokya, Anadolu'nun en özgün gastronomi miraslarından birine sahiptir. 20. yüzyılın başlarına dek bu topraklarda bir arada yaşayan Türkler, Rumlar (Karamanlılar – Hristiyan Türkler) ve Ermeniler; mimariden günlük yaşama, sofralardan damak tadına uzanan derin bir kültürel etkileşimin taşıyıcısı olmuşlardır.

Bu çok katmanlı yaşam kültürü, sadece mimari ya da gelenekle sınırlı kalmamış; mutfakta, üründe ve lezzette de eşsiz bir senteze dönüşmüştür.

Bizler, her gün mutfağımıza adım attığımızda bu toprakların bize yüklediği sorumluluğu hissediyor, tarihin ve doğanın cömertliğine saygıyla eğiliyoruz. Kapadokya vadilerindeki bahçelerimizde kendi ellerimizle yetiştirdiğimiz ürünleri ve yöremizin üreticilerinden temin ettiğimiz malzemeleri, **"yereli yaşat"** felsefemiz doğrultusunda özenle işliyor; geleneksel tatları çağdaş mutfak teknikleriyle harmanlayarak sizlere sunuyoruz.

Gastronomi anlayışımız sadece tabakta değil; toprağın sürdürülebilirliğinde, yerel tohumların korunmasında ve üreticilerin desteklenmesinde de hayat buluyor. Bu doğrultuda; yalnızca Topaç köyünde yetişen ve Kapadokya'ya özgü bir sarımsak türü olan "Topaç Sarımsağı", Museum Hotel ve Relais & Châteaux iş birliğiyle **Slow Food – Ark of Taste** listesine dahil edilmiştir. Aynı şekilde, kaybolmaya yüz tutmuş **Alyanak buğdayı** da otelimiz bünyesinde yeniden üretilmekte; ekmeklerimizde ve hamur işlerimizde kullanılmakta ve bölge çiftçilerinin bu ata tohumunu sahiplenmeleri teşvik edilmektedir.

Bu menü, Kapadokya'nın sessiz vadilerinden yükselen bir saygı duruşu; geçmişin bilgeliğiyle geleceğin vizyonunu aynı sofrada buluşturma çabamızdır.

Afiyet olsun.

Saygın SESLİ
Executive Chef

MUSEUM
HOTEL





BAŞLANGIÇLAR VE PAYLAŞIMLIKLAR

Günün Çorbası Mevsimin ve yörenin ruhuna uygun olarak	600 ₺
Düğün (Yalnızca akşam yemeğinde servis edilir.) Ağır ateşte tandır kuzu gerdan ile hayat bulan Anadolu'nun kadim düğün çorbasına yenilebilir kır çiçekleri ile şefin eşsiz yorumu	900 ₺
Bahçemizden Salata Bahçemizden, seramızdan ve köy pazarlarından yeşillikler, çiğ badem, yöresel bitirgen kayısı, dut kurusu, yılanmış keçi peyniri, organik Harran nar ekşisi	800 ₺
Karabuğday Salatası Kapadokya karabuğdayı, tütülenmiş zahterli Mut zeytini, portakal, bahçemizden frenk soğanlı vinegret	850 ₺
Anadolu Mezeleri Mercimekli fava, portakallı kereviz, pancar mütebbel, avokadolu Rum ezme, isli köy yoğurduyla köz soğan, kuş üzümlü kabak havuç sıyırma	1.800 ₺
Güveçte Kapadokya Patatesi Bir Museum Hotel klasiği; bahçemiz patatesleri, taze baharatlar, köy tereyağı, yöresel Topaç sarımsağı	750 ₺
Kapadokya Usulü Tandırda Yaprak Sarma Üzüm bağlarımızdan özenle seçilen narın Emir yaprakları, geleneksel etli iç harç ile tandırda ağır ateşte, yerli domates sos ve yoğurt sos ile	800 ₺
Pastırmalı Humus Kayseri özel sırt pastırması, Aydın çam ve Antep fıstıkları, Kapadokya mahsulü yaban mersini	850 ₺
Tandır Ahtapot Ağır ateşte Ege ahtapotu, bahçemizden enginar kreması, maydanoz yağı, sebze kıtırları ve taze baharatlar ile gerçek bir Ege ve Kapadokya buluşması	1.200 ₺
Ciğer Tava Lavaş üzerinde yaprak ciğer, yöresel Topaç sarımsağı, bamya turşusu, taze baharatlar	1.000 ₺
Mersin Karidesi Mersin açıklarından jumbo karidesler, köy tereyağı, sarımsak, bourbonlu bisque sos	1.250 ₺
Armut ve Peynir Taş fırından; pelver ve Konya küflü peyniri dolgulu yöresel Mazı armudu, incir uyutma ve kendi arılığımızdan vadi balı ile Aydilge peyniri	1.000 ₺
Anadolu'dan Gurme Peynirler Yerel üreticilerden temin edilen, kaybolmaya yüz tutmuş Anadolu peynirleri; Konya küflü, Karaman Divle Obruk, Canruba, Niğde tabal ve Bergama tulum, bahçemizden acı biber reçeli ile	1.200 ₺

Vejetaryen Vegan Tam Anlamıyla Geleneksel Yeniden Yorumlanmış



%10 servis bedeli uygulanır.



ANA YEMEKLER

TAŞ FIRINDAN VE TANDIRDAN

- Tandır Kaburga** 1.550 TL
8 saat odun ateşinde pişen dana kaburga, Kapadokya'nın yok olmaya direnen kadim buğdayı Alyanak ile tandır keşkek, bahçemizden kırmızı soğan turşusu, kemiğinden ilik sos
- Asma Çubukları ile Tütsülenmiş Dana Yanağı** 1.500 TL
Kendi bağımızdan Şiraz şarap sos ile ağır ateşte pişen ve asma çubukları ile tütsülenen dana yanağı, Van usulü soğan dolması, Taşköprü siyah sarımsak dolgulu bohça mantı, ilikli şarap sos
- Tava** 1.750 TL
Bilinen en eski reçetesi ile geleneksel Nevşehir tavası; Aladağ kuzu pirzolası ve küşlemesi, köy tereyağı, kıl biber, domates ve Kapadokya'ya has Topaç sarımsağı
- Fırın Tavuk** 1.300 TL
Kemiğinde yavaş pişmiş serbest gezen tavuk göğsü, bahçemizden kök sebzeler ve turşulanmış hardal tohumu
- Yahni** 2.000 TL
Karamanlılar döneminden günümüze uzanan, unutulmuş bir Kapadokya tarifi; doğranmış kuzu kol, yöresel toprak güveçte bitirgen kayısı, erik kurusu, arpacık soğan, sarımsak ve mevsiminde ayva ile ağır ateşte sekiz saat pişirildi. Bademli isli firik pilavı ve çok bilinmeyen Kapadokya'ya has üzüm turşusu hoşafı eşliğinde
- Levrek** 2.150 TL
Bağlarımızdan Emir şarap sos eşliğinde, taş fırında güveçte pişen Ege olta levreği; kapari, bahçemizden patates, kırmızı soğan, vadi kekiği ve taze baharatlar ile kusursuz bir Ege - Kapadokya uyumu

ODUN ATEŞİNDEN

(Kiraz, Kayısı ve Meşe odunları ile)

- Küşleme Şiş** 2.200 TL
Odun ateşinde Aladağ kuzu küşleme; zencefil, susam ve vadi balı sosu, Antep fıstığı, acılı patlıcan kreması, bebek marul ve Develi'ye has tuzlu manda yoğurdu
- Kuzu Kafes** 1.650 TL
Aladağlardan kuzu kafes, bahçemizden isli yer elması ve patates kreması üzerinde; yoğun ilik sos ile
- Külde Sebze** 1.250 TL
Odun ateşinde pişmiş, bahçemizden ve yerel üreticilerden kestane mantarı, kereviz, pancar ve yer elması gibi seçkin sebzeler; zerdeçalı narenciye sos ile



GELENEKSEL HAMUR

Kapadokya'nın rüzgârla yoğrulmuş vadilerinden, yüzyıllar öncesinden günümüze ulaşan nadide bir miras: 'Alyanak buğdayı'. Neredeyse unutulmaya yüz tutmuş bu ata tohumunu yeniden toprağa ekiyor, hamur işlerimizde ve ekmeklerimizde yaşıyoruz; her tanesinde geçmişin bereketi, her lokmada yerelin sesi var.

Pöç Börek Mantı

1.250 TL

Dana pöç dolgulu geleneksel börek mantı, Yahyalı yağ yoğurdu ve aromatik ot yağları ile şefin Ebru dokunuşları

Peravu

1.150 TL

Unutulmaya yüz tutmuş, Kapadokya'ya has bir mantı; yöresel çömlük peyniri dolgulu mantılar, reyhanlı domates sos ve yllandırılmış keçi peyniri ile

Tık Tık

1.150 TL

Kapadokya mutfağının mütevazı mirası; el kesimi hamur parçalarıyla hazırlanan yöresel bir mantı, geleneğe uygun olarak üzerinde ağır ateşte tandır nohut yahni ile



Vejetaryen



Vegan



Tam Anlamıyla Geleneksel



Yeniden Yorumlanmış



%10 servis bedeli uygulanır.