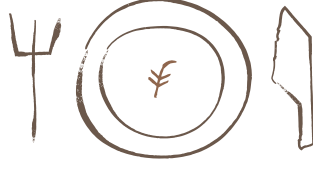


lil'a



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

Düğün (Yalnızca akşam yemeğinde servis edilir.) 	1.200 ₺
Tandır kuzu gerdan ile geleneksel düğün çorbası, Lil'a yorumu	
Kapadokya Bahçesi  	1.100 ₺
Bahçemiz ve köy pazarından mevsim yeşillikleri, çiğ badem, bitirgen kayısı, dut kurusu, yılanmış keçi peyniri, Harran nar ekşisi, Ayvalık zeytinyağı	
Güveçte Kapadokya Patatesi 	950 ₺
Bahçemiz patatesi, Topaç sarımsağı, köy tereyağı, taze baharatlar	
Açık İçli Köfte 	1.100 ₺
Katmanlı bulgur, baharatlı kıyma, limon kabuklu yoğurt	
Kuzu Göbeği 	2.100 ₺
Kapadokya dağlarından ızgara kuzu göbeği, mantar kreması, Niğde Tabal peyniri	
Etli Ekmek 	1.200 ₺
Taş fırın pide, oğlak füme, Bergama tulumu, Topaç sarımsak tozu	
Enginar 	1.100 ₺
Çiftliğimizden enginar, enginar kreması, enginar köpüğü	
Patlıcan: İki Yorum 	1.250 ₺
Ayhan patlıcanı ile karnıyarık ve imambayıldı	
Ciğer Tava	1.400 ₺
Yaprak ciğer, lavaş, Topaç sarımsağı, bamya ve frenk üzümü turşusu	
Mersin Karidesi	1.750 ₺
Köy tereyağı, sarımsak, bourbonlu bisque sos	
Armut ve Peynir 	1.650 ₺
Pelver ve Konya küflü peynir dolgulu Mazi armudu, arılığımızdan vadi balı, Aydilge peyniri, incir uyutma	



ANA YEMEKLER

TAŞ FIRINDAN VE TANDIRDAN

Tandır Kaburga	2.300 TL
Odun ateşinde dana kaburga, Alyanak buğdayından keşkek kreması, kırmızı soğan turşusu, ilik sos	
Dana Yanağı	2.400 TL
Şiraz şarap soslu dana yanağı, asma çubuğu tütüsüsü, soğan dolması, siyah sarımsaklı mantı	
Nevşehir Tava	2.350 TL
Aladağ kuzu pirzolası ve küşlemesi, köy tereyağı, kıl biber, domates, Topaç sarımsağı	
Yahni	2.450 TL
Kuzu kol, bitirgen kayısı ve erik kurusu ile toprak güveçte; isli firik pilavı, üzüm turşusu hoşafı	
Fırın Tavuk	1.650 TL
Yavaş pişmiş serbest gezen tavuk göğsü, karnabahar kreması, Kapadokya trüfü	
Levrek	2.700 TL
Bağlarımızdan Emir şarap soslu Ege olta levreği, kapari, patates, kırmızı soğan, vadi kekiği	

ODUN ATEŞİNDEN

(Kiraz, Kayısı ve Meşe Odunları ile)

Fileminyon	2.600 TL
Siyah sarımsak kreması, sedir çayı tütüsüsü, demirhindi-üzüm pekmezi sosu, pancar kreması, Sevruga havyarı	
Kuzu Kafes	2.500 TL
Aladağ kuzu kafesi, isli yer elması ve patates kreması, yoğun ilik sos	
Külde Sebze	1.500 TL
Kestane mantarı, enginar, kereviz, pancar, yer elması, brokoli ve bebek havuç; zerdeçalı narenciye sos	



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 ekıyor, hamur işlerimizde ve ekmeklerimizde yaşıyoruz; her tanesinde geçmişin bereketi, her lokmada yerelin sesi var.

Pöç Börek Mantı

1.700 ₺

Dana pöç dolgulu börek mantı, Yahyalı yağ yoğurdu, aromatik ot yağları

Peravu

1.650 ₺

Çömlük peyniri dolgulu Kapadokya mantısı, reyhanlı domates sos, yllandırılmış keçi peyniri

Erişte

1.650 ₺

Ev yapımı erişte, çömlük peyniri kreması, "tütünlük" Kayseri pastırması, kabak çekirdeği, çedene, karabiber

