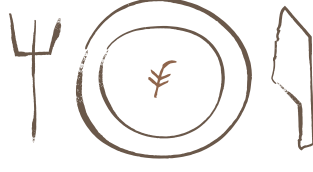


lil'a



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.) **R** 1.200 TL
Tandır kuzu gerdan ile geleneksel düğün çorbası, Lil'a yorumu
- Kapadokya Bahçesi** **V** **V** 1.100 TL
Bahçemiz ve köy pazarından mevsim yeşillikleri, çiğ badem, bitirgen kayısı, dut kurusu, yılanmış keçi peyniri, Harran nar ekşisi, Ayvalık zeytinyağı
- Güveçte Kapadokya Patatesi** **V** 950 TL
Bahçemiz patatesi, Topaç sarımsağı, köy tereyağı, taze baharatlar
- Açık İçli Köfte** **R** 1.100 TL
Katmanlı bulgur, baharatlı kıyma, limon kabuklu yoğurt
- Kuzu Göbeği** **V** 2.100 TL
Kapadokya dağlarından ızgara kuzu göbeği, mantar kreması, Niğde Tabal peyniri
- Etli Ekmek** **V** 1.150 TL
Taş fırın pide, oğlak füme, Bergama tulumu, Topaç sarımsak tozu
- Enginar** **V** 1.100 TL
Çiftliğimizden enginar, enginar kreması, enginar köpüğü
- Patlıcan: İki Yorum** **V** 1.050 TL
Ayhan patlıcanı ile karnıyarık ve imambayıldı
- Ciğer Tava** 1.400 TL
Yaprak ciğer, lavaş, Topaç sarımsağı, bamya ve frenk üzümü turşusu
- Mersin Karidesi** 1.750 TL
Köy tereyağı, sarımsak, bourbonlu bisque sos
- Armut ve Peynir** **V** 1.650 TL
Pelver ve Konya küflü peynir dolgulu Mazi armudu, arılığımızdan vadi balı, Aydilge peyniri, incir uyutma



ANA YEMEKLER

TAŞ FIRINDAN VE TANDIRDAN

- Tandır Kaburga** 1.950 TL
Odun ateşinde dana kaburga, Alyanak buğdayından keşkek kreması, kırmızı soğan turşusu, ilik sos
- Dana Yanağı** 2.000 TL
Şiraz şarap soslu dana yanağı, asma çubuğu tütüsü, soğan dolması, siyah sarımsaklı mantı
- Tava** 2.350 TL
Aladağ kuzu pizolasi 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 pilavi, 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 tütüsü, demirhindi-üzüm pekmezi sosu, pancar kreması, Sevruga havyarı
- Kuzu Kafes** 2.300 TL
Aladağ kuzu kafesi, isli yer elması ve patates kreması, yoğun ilik sos
- Külde Sebze** 1.500 TL
Kestane mantarı, enginar, kereviz, pancar ve yer elması, 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 ekliyor, hamur işlerimizde ve ekmeklerimizde yaşıyoruz; her tanesinde geçmişin bereketi, her lokmada yerelin sesi var.

- | | |
|--|----------|
| Pöç Börek Mantı
Dana pöç dolgulu börek mantı, Yahyalı yağ yoğurdu, aromatik ot yağları | 1.700 TL |
| Peravu 
Çömlek peyniri dolgulu Kapadokya mantısı, reyhanlı domates sos, yıllandırılmış keçi peyniri | 1.600 TL |
| Erişte
Ev yapımı erişte, çömlek peyniri kreması, "tütünlük" Kayseri pastırması, kabak çekirdeği, çedene, karabiber | 1.650 TL |

