



Zəfəran

RESTAURANT

Zəferan'da #Yaşayan Mutfak

Her yemeğin bir hikâyesi vardır ve misafirler
Bu hikâyenin bir parçası yapılmalıdır.

Living Cuisine @Zəferan

All food have own story and guest must be part of this story of food.

 **Vejeteryan Seçenekleri / Vegetarian Options**

RESTAURANT



SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

Azerbaycan Hoş Geldiniz Sofrası / Azerbaijan Welcome Set Up

- Yöresel Peynir Tabağı / Traditional Cheese Platter.....95 ₺
- Tavuk Ciğerinden "Pastet" / Chicken Liver Paté.....55 ₺
- Patlıcan Sarma / Eggplant Rolls.....55 ₺
- "Cuğundur" Pancar Salatası / Beetroot Salad.....55 ₺
- Mangal Ezmesi / Grilled Vegetables Salad.....60 ₺
- Yöresel Turşu Tabağı / Traditional Pickles Platter.....50 ₺
- Mevsim Yeşillikleri / Seasonal Greens.....70 ₺
- 2 Kişi için / For 2 Persons.....220 ₺
- Humus / Hummus.....60 ₺
- Nohut püresi ve tahin / Chickpeas and tahini
- Ispanak Tarator / Spinach Tarator.....55 ₺
- Acılı Ezme / Spicy Paste.....55 ₺
- Soğan, domates, maydanoz, biber salçası, pul biber, nar ekşisi
Onion, tomato, parsley, pepper paste, paprika, pomegranate sauce

TAP TAZE SALATALAR / FRESH SALADS

- Beyaz Peynirli Çoban Salatası / Shepherd's Salad with Feta Cheese.....80 ₺
- Domates, salatalık, kırmızı soğan, sezon yeşillikleri, beyaz peynir
Tomatoes, cucumber, red onion, seasonal greens, feta cheese
- Nar Salatası / Pomegranate Salad.....75 ₺
- Tane nar, patates, kırmızı soğan, lahana turşusu, salatalık turşusu, maydanoz, mayonez
Pomegranate, potatoes, red onion, cabbage pickles, cucumber pickles, parsley, mayonnaise
- Bahçe Salatası / Garden Salad70 ₺
- Mevsim yeşillikleri, domates, salatalık, biber, havuç, lahana, zeytinyağı, limon suyu
Seasonal greens, tomatoes, cucumber, pepper, carrot, cabbage, olive oil, lemon juice
- Domates Salatası / Tomatoes Salad.....70 ₺
- Domates, kırmızı soğan, tulum peyniri, susam tohumu, balzamik sirke ve zeytinyağı
Tomatoes, red onion, "tulum" cheese, sesame seeds, balsamic vinegar and olive oil
- "Mimoza" Salatası / Mimosa Salad.....85 ₺
- Tavuk göğsü, patates, havuç, yumurta, ev yapımı mayonez
Chicken breast, potatoes, carrot, egg, homemade mayonnaise
- Sezar Salatası / Caesar Salad
- Füme Somonlu / With Smoked Salmon175 ₺
- Tavuklu / With Chicken95 ₺
- Etli / With Beef.....175 ₺
- Kendi Favori Salatınızı Oluşturun / Own Your Favourite Salad.....125 ₺



ÇORBALAR / SOUPS

“Düşbərə” Çorbası / “Düşbərə” Soup.....1/2 40 ₺ / 70 ₺
El yapımı kuzu kıymalı mini mantılar, et suyu, kişniş, kuru nane, üzüm sirkesi
Homemade dough stuffed with minced lamb, meat broth, coriander, dried mint, grape vinegar

“Dovğa” Çorbası/ “Dovğa” Soup.....1/2 40 ₺ / 70 ₺
Yoğurt, yumurta, pirinç, nohut, mevsim yeşillikleri
Yoghurt, egg, rice, chickpeas, seasonal greens

Mercimek Çorbası / Lentil Soup.....1/2 35 ₺ / 65 ₺

Günün Çorbası / Soup of the Day.....1/2 35 ₺ / 65 ₺

ŞEFİN KAZANINDAN / FROM CHEF'S CASSEROLE

Yaprak Sarması / Rolled Grape Leaves.....155 ₺
Üzüm yaprağı içinde kuzu ve dana kıyması, pirinç, soğan ve taze baharatlar
Grape leaves rolled with minced lamb and beef, rice, onion and fresh herbs

“Piti”.....190 ₺
Kuzu eti, kuzu kuyruk yağı, kestane, nohut, erik, safran
Lamb meat, lamb fat, chestnuts, chickpeas, dry plum, saffron

Çiğirtma Pilav / “Çiğirtma” Rice.....210 ₺
Köy tavuğu, soğan, domates, tereyağ, safran pirinç
Organic chicken, tomato, onion, butter, saffron, rice

ŞEFİN ÖZEL YEMEĞİ / CHEF'S SPECIAL DISH

Kuzu İncik / Lamb Shank.....190 ₺
Patates püresi, ızgara kuşkonmaz, tereyağı ve limon sosu eşliğinde
With mashed potatoes, grilled asparagus, butter and lemon sauce

Sebze Güveç / Vegetables Casserole.....145 ₺

Patlıcan “Levengi” / Eggplant “Levengi”.....140 ₺
Ceviz, soğan ve erik marmeladı ile doldurulmuş patlıcan
Eggplant stuffed with walnuts, onions and plum paste

Sac Kebabı / Kebab Cooked in Iron Plate

Patlıcan, domates, patates, yeşil biber, mantar, soğan

Eggplant, tomatoes, potatoes, green pepper, mushroom, onion

Kuzu / Lamb.....225 ₺

Dana / Beef.....250 ₺

Tavuk / Chicken.....175 ₺

Şah “Plov” (2 kişilik) / Shah Pilaff (For 2 Persons).....285 ₺

El yapımı hamur, kuzu eti, kuru kayısı, erik, kuru üzüm, kestane, pirinç, safran, tereyağı

Homemade flat dough filled with lamb, dried apricot, prune, raisin, chestnut, rice, saffron, butter

KLASİKLER / CLASSICS

Etlı Sandwich / Beef Sandwich.....	155 ₺
Kızarmış patates ve yeşillikler ile / With French fries and greens	
Tavuklu Sandwich / Chicken Sandwich.....	110 ₺
Kızarmış patates ve yeşillikler ile / With French fries and greens	
Hamburger veya Cheese Burger / Hamburger or Cheese Burger.....	125 ₺
Kızarmış patates ile / With French fries	
Spagetti / Spaghetti.....	110 ₺
Bolonez veya domates sos ve parmesan peyniri ile Bolognese or napoliten sauce with parmesan cheese	

DENİZ MAHSÜLLERİ / SEA FOODS

Izgara Levrek / Grilled Sea Bass.....	200 ₺
Patates püresi, ızgara kuşkonmaz, tereyağı ve limon sosu Mashed potatoes, grilled asparagus, butter and lemon sauce	
Izgara Somon / Grilled Salmon.....	210 ₺
Patates püresi, ızgara kuşkonmaz, tereyağı ve limon sosu Mashed potatoes, grilled asparagus, butter and lemon sauce	
Kalamar Tava / Fried Calamary.....	175 ₺
Tartar sos ile / With tartar sauce	
Karides Güveç / Prawns Casserole.....	185 ₺

GÜNÜN HAMUR İŐLERİ / PASTRIES OF THE DAY

“Gürze”.....	155 ₺
Azerbaycan usulü dana ve kuzu kıymalı mantı Azerbaijan style dumplings with minced beef and lamb	
“Xəngəl”.....	160 ₺
Azerbaycan usulü yufka parçaları, kıyma, karamelize soğan Azerbaijan style handmade flatbread, minced meat, caramelized onion	
 Sebzeli Mantı / Dumplings with Vegetables.....	120 ₺
Paçanga Böređi / Pastry rolls with “pastırma”, cheese and vegetables.....	140 ₺
Naneli yoğurt, domates sos ve yeşillikler ile Yoghurt with mint, tomatoes sauce and greens	



MANGALIMIZDAN AZERBAIJAN KEBAPLARI AZERBAIJAN "KEBAB" S FROM OUR CHARCOAL

Tüm kebablar mangalda pişirilen domates, patlıcan, biber, patates, maydanozlu sumaklı kırmızı soğan ve yöresel soslarla servis edilir.
All kebabs are served with grilled tomatoes, eggplant, pepper, potatoes, red onion with sumac, parsley and special sauces

Kuzu "Lüle" / Lamb "Lüle"200 ₺
Kuzu eti, kuzu kuyruk yağı, soğan
Lamb, tail fat, onion

Tavuk Bastırma / Chicken "Bastırma"155 ₺
Tavuk, domates salçası, mayonez
Chicken, tomato paste, mayonnaise

Kuzu Bastırması / Lamb "Bastırma"235 ₺
Taze dağ kekiği ve soğan ile marine edilmiş kuzu eti
Lamb marinated with fresh thyme and onion

Kuzu Pirzola / Lamb Chops235 ₺
Taze dağ kekiği ve soğan ile marine edilmiş kuzu eti
Lamb marinated with fresh thyme and onion

Dana Bastırması / Beef "Bastırma"230 ₺
Taze dağ kekiği ve soğan ile marine edilmiş dana eti
Beef marinated with fresh thyme and onion

Karışık Kebab / Mixed "Kebab"280 ₺
Kuzu "lüle", kuzu pirzola, kuzu bastırma, dana bastırma, tavuk bastırma
Lamb "lüle", lamb chop, lamb "bastırma", beef "bastırma", chicken "bastırma"

ÇOCUK MENÜSÜ / KID'S MENU

Mini Burger / Mini Burger95 ₺
Kızarmış patates ve yeşillikler ile / With French fries and greens

Peynirli Tost / Toast with Cheese80 ₺
Kızarmış patates ve yeşillikler ile / With French fries and greens

Ev Yapımı Çıtır Patates Tava / Home Made French Fries45 ₺

Çıtır Tavuk Fileto / Crispy Chicken Fillet85 ₺
Kızarmış patates ve yeşillikler ile / With French fries and greens

Spagetti / Spaghetti75 ₺
Bolonez veya domates sos ve parmesan peyniri ile
Bolognese or napoliten sauce with parmesan cheese



ÇOK TATLILAR / SO SWEET

Bakü Baklavası / Baku“Baklava”	110 ₺
Geleneksel cevizli Azerbaycan baklavası / Traditional Azerbaijan “baklava” with walnut	
“Şekerbura” & “Badembura”	110 ₺
Ceviz dolgulu Azerbaycan kurabiyesi / Azerbaijan cookie filled with walnut	
Ballı Kek / Cake with Honey	100 ₺
Cheesecake	110 ₺
“Profiterol” / Profiteroles	125 ₺
Sütlaç / Rice Puding	80 ₺
Çikolatalı Puding / Chocolate Puding	80 ₺
Karışık Tatlı Tabağı / Mixed Dessert Plate	110 ₺
Mevsim Meyveleri Tabağı / Seasonal Fruit Platter	80 ₺
Dondurma / Ice Cream 1top/1scoop	35 ₺
Vanilya, çilek, çikolata / Vanilla, strawbery, chocalate	

İÇECEK MENÜSÜ / BEVERAGE MENU

SOĞUK İÇECEKLER / COLD BEVERAGES

Ev Yapımı Şerbet / Home made of Sherbet	40 ₺
Meşrubat, Soğuk Çay, Meyve Suyu / Soft Drink, Ice Tea, Fruit Juice	35 ₺
Red Bull	60 ₺
Su / Still Water (330 ml / 750 ml)	25 ₺ / 40 ₺
Maden Suyu / Sparkling Water (750 ml)	50 ₺
S. Pellegrino (250 ml / 750 ml)	45 ₺ / 65 ₺

TAZE SIKILMIŞ MEYVE SULARI / FRESH FRUIT JUICES

Havuç / Elma / Nar / Greyfurt / Portakal	50 ₺
Carrot / Apple / Pomegranate / Grapefruit / Orange	

ALKOLSÜZ KOKTEYLLER / MOCKTAILS

Nadu Colada	60 ₺
Ananas suyu, Hindistan cevizi şurubu, süt / Pineapple juice, coconut syrup, milk	
Free Marry	60 ₺
Domates suyu, limon suyu, acı sos, tuz, karabiber / Tomato juice, lemon juice, tabassco, salt, pepper	
Trinity	60 ₺
Ananas suyu, elma suyu, portakal suyu, turunç şurubu Pineapple juice, apple juice, orange juice, blue curaçao syrup	
Ricky	60 ₺
Portakal suyu, greyfurt suyu, kayısı suyu, ananas suyu Orange juice, grapefruit juice, apricot juice, pineapple juice	

SICAK İÇECEKLER / HOT BEVERAGES

Türk Çayı / Turkish Tea	20 ₺
Bitki Çayları / Herbal Tea	30 ₺
Azerbaycan Çay Seramonisi / Ceremony of Azerbaijan Tea	150 ₺
Ev yapımı reçel, kurabiye çeşitleri, kuru meyveler, kuruyemiş ve bir pot çay Home made jam, selection of cookies, dry fruit, mixed nuts and a pot of tea	
Türk Kahvesi / Turkish Coffee	30 ₺
Filtre Kahve / Filtered Coffee	30 ₺
Americano	30 ₺
Espresso	30 ₺
Double Espresso	45 ₺
Cappuccino	35 ₺
Caffé Latte	35 ₺

Tüm fiyatlara KDV dahildir. / All prices included of VAT.

