



NAHİTA, “İyi Bir Yer”

Anadolu köklerinden ilham alan ve beslenen, coğrafyasına, tarihine ve kültürel devamlılığa saygılı, dünyanın yeni yüzyılında eksik olan sağduyuyu işleyen ve bunu felsefesine, hikâyesine ve tabaklarına yansıtan Nahita...

Nahita'nın menüsünü de besleyen yaklaşık 60 km çapındaki alan, Neolitik Çağ'ın en önemli yerleşimlerini kapsıyor. Volkanik kalıntıların toprağı bereketlendirmesi sayesinde tarımın, hayvancılığın ve el işinde uzmanlığın da eklenmesiyle bu bölge, kendi zamanı için biricik hale geliyor. Yaklaşık 11 bin yıldır yaşamın kesintisiz devam ettiği sayılı yerlerden biri olan Kapadokya, toplumsal düzenin değıştiğı, yaşam ve şehirleşmenin başladığı bu çağın en çarpıcı örneklerinden biri.

Nahita, Anadolu mutfağını yeniden sahiplenirken, mükemmellik arzusunun yol açtığı israfa, “en”lere ulaşmak için fazladan kullanılan kaynaklara karşı geliyor. Dünyaya, doğal ve kültürel mirasa yatırım olacak, gelecek nesillere miras kalacak yaklaşımları kimliğinde barındıran Nahita, çalışanlarına, misafirlerine ve Anadolu'nun biricığı Kapadokya'ya karşı “İyi Bir Yer” olmayı savunuyor.

Nahita, “İyi Bir Yer” felsefesinin ışığında, kendisine yalın, geçmişine bağlı ve bunu geleceğe aktaran bir mutfak kuruyor. Yağmur suyunu biriktirip kendi tarımını yapan, ürettiğini tüketen, atıklarını dönüştüren ve malzeme tedarikinde yaklaşık 60 km çapının dışına çıkmayan, nihayetinde dünyaya, doğaya ve gelecek nesillere saygısını dile getiren “iyi” bir mutfak.

Nahita, yemeğı, tarihle, coğrafyayla ve kültürel mirasla tekrar ilişkilendirerek ve yaşatarak, reçeteleriyle, pişirme teknikleriyle ve sunumlarıyla Anadolu'yu yeniden sahipleniyor.

ANADOLU'DAN BAŞLANGIÇLAR

Yemekten Önce Sıcak Bir Çorba (G) (D)

Firik Cacığı (D) (V) (G)

İsli firik, yoğurt, taze ve kuru nane, sızma zeytinyağı

Zahter Salatası (VEGAN) (V) (GF)

Salamura zahter, kapya biberi, domates salçası, biber salçası, taze soğan, nar ekşisi ve maydanoz

Muhammara (V) (G) (N) (PE)

Kapya biber, yer fıstığı, biber salçası, nar ekşisi ve kimyon

Meze Üçlüsü (V) (G) (D) (PE) (N)

Firik cacığı, zahter salatası ve muhammara

Humus (V) (GF) (SE) (VEGAN)

Sarımsak, limon suyu, kimyon, tahin, Argos turşuları ve sızma zeytinyağı

Elmalı Kereviz (GF) (SE) (V) (D)

Yeşil elma, ceviz, süzme yoğurt ve susam

Söğürme (D) (GF)

Acılı veya acısız kuzu kavurma, süzme yoğurt, sarımsak, kapya biber ve sızma zeytinyağı

Kara Buğdaylı Ferfene (G) (LF) (VEGAN) (V)

Köy bulguru, bahçe yeşillikleri, acur turşusu ve limon sos

Vişneli Yaprak Sarma (GF) (LF) (VEGAN) (V) (PE)

Pirinç, tarçın, sızma zeytinyağı ve vişne taneleri

Zeytinyağlı Taze Fasulye (GF) (LF) (V) (VEGAN)

Tarla domatesi, kuru soğan, dereotu ve soğuk sıkım zeytinyağı

Anadolu Gurme Peynir Tabağı (D) (G) (N)

Niğde Mavisi peyniri, Niğde tabal peyniri, çömlük peyniri, obruk peyniri, kütük peyniri, kuru domates ve ceviz

Şarküteri Tabağı (GF) (LF)

Pastırma, kuru et, dil füme, zahter ve kurutulmuş domates

YEREL MEVSİM SALATALARI

Izgara Marul Salatası (G) (D) (M) (V)

Marul, limon suyu, Ezine peyniri, eski kaşar peyniri, hardal ve kapari

Yeşil Kabak Salata (V) (D) (GF)

Kabak, salatalık, elma, dereotu ve krem peyniri

Taze Baharat Salata (VEGAN) (V) (GF) (LF)

Marul, nane, ekşi ot, roka, dereotu, maydanoz, yeşil soğan, domates, salatalık ve bal limon sos

Çömlük Peynirli Semizotu Salata (D) (V) (N) (GF)

Domates, badem, erik ve sızma zeytinyağı

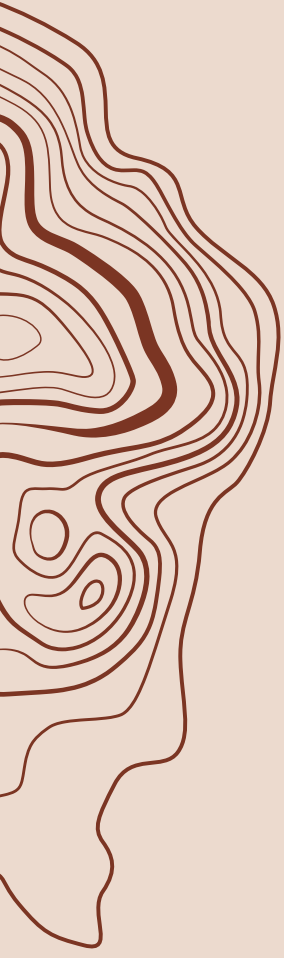
Koruk Ekşili Çanak Domates Salata (VEGAN) (V) (GF) (N)

Çanak domates, soğan, maydanoz, salça, nar ekşisi ve ceviz

(VEGAN) | (V) Vegetaryen | (N) Kuruyemiş | (S) Kabuklu Deniz Ürünü | (G) Gluten | (D) Süt Ürünleri
(E) Yumurta | (A) Alkol (SE) Susam | (SOY) Soya | (F) Balık | (M) Hardal | (C) Kereviz | (L) Acı Bakla
(P) Domuz | (PE) Yer Fıstığı | (CR) Kabuklular | (MO) Yumusakçalar | (GF) Glutensiz | (LF) Lactozsuz
(FF) Yağsız | (ORGANIC) Organik

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz.
KDV dahildir. %10 servis bedeli eklenecektir.

BAŞLANGIÇ & SALATA



YEMEKTEN ÖNCE LEZZETLİ İŞTAH AÇICILAR

Nevşehir Patates Kızartması (V) (D) (GF)

Limon, sarımsak, süzme yoğurt, maydanoz, karabiber ve sumak

Pastırmalı Humus (SE) (GF)

Sarımsak, limon suyu, kimyon, tahin, tatlı toz kırmızı biber ve susam

Ciğer Tava (D) (GF)

Yoğurtlu ve sarımsaklı köz patlıcan, kırmızı soğan turşusu, maydanoz, taze soğan, kekik ve pul biber

Yağlama (G) (D)

Ev yapımı lavaş, kavrulmuş kıyma, sarımsaklı yoğurt ve ev yapımı domates sos

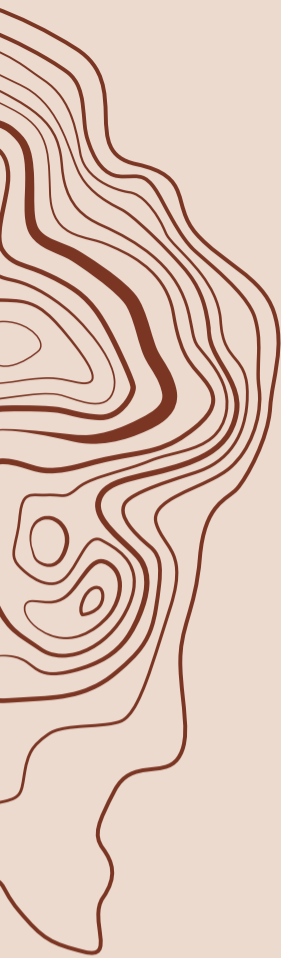
Izgara Kâğıtta Pastırma (G) (D)

Domates, köy biberi, limon, maydanoz ve tereyağı

(VEGAN) | (V) Vejetaryen | (N) Kuruyemiş | (S) Kabuklu Deniz Ürünü | (G) Gluten | (D) Süt Ürünleri
(E) Yumurta | (A) Alkol (SE) Susam | (SOY) Soya | (F) Balık | (M) Hardal | (C) Kereviz | (L) Acı Bakla
(P) Domuz | (PE) Yer Fıstığı | (CR) Kabuklular | (MO) Yumusakçalar | (GF) Glutensiz | (LF) Lactozsuz
(FF) Yağsız | (ORGANIC) Organik

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz.
KDV dahildir. %10 servis bedeli eklenecektir.

ARA SICAK



ANADOLU MUTFAĞINDAN ZİYAFET YEMEKLERİ

Ev Yapımı Manti (G) (D)

Nevşehir yoğurdu ve nohutlu tereyağı sos

Izgara Tavuk (GF) (D)

Kıraç patates, köz domates ve köy biberi

Anne Köftesi (GF) (D)

Patates kızartması, ev yapımı domates sos ve Nevşehir yoğurdu

Happena (G) (M) (D)

Dana bonfile, tam buğday ekmeği, karamelize soğan, kuş üzümü, kayısı beruva ve yanık tereyağı

Nevşehir Tava (G) (D)

Dana bonfile, sarımsak, kapya biber, köy biberi, biber salçası, tereyağı, yenibahar, kimyon ve pide

Çemende Dinlendirilmiş Bonfile (SOY) (GF)

Közlenmiş sebzeler ve ilik sos

Izgara Küşleme (G) (D)

Sarımsaklı patlıcan, Nahita çöreği ve tereyağlı ev yapımı domates sos

Izgara Kuzu Pirzola (GF) (LF)

Köz patlıcan, domates, biber ve ezme sos

Tandırdan Dana Kaburga (SOY) (G)

Kıraç patates püresi, karamelize soğan ve kendi suyu

Sebzeli Arpa Şehriye (VEGAN) (G) (V) (LF)

Patlıcan, domates, köy biberi, soğan, zeytin ve maydanoz

Frenk Domates Dolma (VEGAN) (V) (GF) (LF)

Mantar, karamelize soğan, pirinç, nane, dereotu, maydanoz ve kendi sosu

Közde İstiridye Mantarı (VEGAN) (V) (GF) (LF)

Kavrulmuş patates, ızgara kuşkonmaz ve taze baharat sos

PEK LEZZETLİ TATLILAR

Pekmezli Un Helvası (G) (V) (N)

Zeytinyağlı Elmalı Baklava (G) (V)

Muhallebili Yufka Tatlısı (G) (D) (N)

Vişneli Ekmek Kadayıfı (G) (N) (D) (V)

Bademli Fırın Sütlaç (V) (D) (N)

Tarçınlı Vişneli Elma Tatlısı (G) (D) (N)

(VEGAN) | (V) Vegetaryen | (N) Kuruyemiş | (S) Kabuklu Deniz Ürünü | (G) Gluten | (D) Süt Ürünleri
(E) Yumurta | (A) Alkol (SE) Susam | (SOY) Soya | (F) Balık | (M) Hardal | (C) Kereviz | (L) Acı Bakla
(P) Domuz | (PE) Yer Fıstığı | (CR) Kabuklular | (MO) Yumusakçalar | (GF) Glutensiz | (LF) Lactosuz
(FF) Yağsız | (ORGANIC) Organik

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz.
KDV dahildir. %10 servis bedeli eklenecektir.

ANA YEMEK & TATLI