

ZENNUP

BİR YEMEK EFSANESİ

Fiyat Değişim Tarihi
BRS-10.10.26



www.zennup.com.tr



Zennup1844 **Bir Yemek Efsanesi...**

Buram buram Anadolu kokan sofralarıyla geleneksel Türk mutfağı ve kültür mirasının temsilcisidir Zennup1844.

Ahlat, Adilcevaz, Bitlis, İspir, Hatay, Kilis, Mersin, Balıkesir, Kars, Bursa, Samsun, Ordu, Kayseri, Urfa, Rize'den ve daha nicesinden, yerel üreticisinden toprağın kalbinden gelen malzemelerle hazırlanan, babaannelerimizin tarifleriyle hayat bulan yemekleriyle yerli ve yabancı gastronomi tutkunlarının uğrak noktasıdır.

Her daim fırından yeni çıkmış sıcak ekmek ve mis gibi taze çiçek kokan Zennup1844'a geldiğinizde geleneksel konukseverliğimizle sizleri de ağırlamaktan mutluluk duyacağız.

Zennup1844 **A Dining Legend**

With its dining tables carrying the scent of Anatolia, Zennup1844 is the representative of the traditional Turkish cuisine and its cultural heritage.

Offering dishes prepared by using ingredients from Ahlat, Adilcevaz, Bitlis, İspir, Hatay, Kilis, Mersin, Balıkesir, Kars, Bursa, Samsun, Ordu, Kayseri, Urfa, Rize and many others, from local producers, and from the heart of the earth, and reviving our grandmothers' recipes, the restaurant is a frequent destination of both local and foreign gastronomy lovers.

When you arrive at Zennup1844, always smelling of freshly-baked hot breads straight out of the oven and also fresh flowers, we will be more than happy to host you, presenting our traditional hospitality.

Bursa • İstanbul

İşletmelerimizde yemek servisi yapılır,
sadece tatlı ve çay servisi bulunmamaktadır.
Ürünlerimiz **alerjen** içerebilir.
Alerjen detayları menünün sonunda verilmiştir.

Dining service is available at our restaurants.
Tea and dessert service alone is not available.
*Products contains **allergens**.*
Allergen details are provided at the end of the menu.

Bir porsiyon için verilmiş fiyatlardır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT.



Anatolian Breakfast – For Four

Hafta içi
Mid-week

1360₺ Kişi başı fiyatıdır.
The price is per person.

Hafta sonu **1470₺** Kişi başı fiyatıdır.
Weekend The price is per person.

5-9 yaş
Ages 5-9

650₺ Kişi başı fiyatıdır.
The price is per person.

Resmi tatillerde haftasonu kahvaltısı ve fiyatları geçerlidir.
On public holidays, the weekend breakfast menu and prices apply.

Yöresel peynirlerden Bitlis'in petek balına, Çakallı menemenden Rize kavurmasına uzanan, paylaşmaya özel zengin bir kahvaltı sofrası.

Mevsimine uygun kuru meyveler ve ceviz eşliğinde dört çeşit peynir; kavrulmuş susamlı sahine; iki çeşit reçel; Tokat zile pekmezi ve tahiri, yanık tereyağı ve yağla tereyağı, ev salçası, Gemlik kuru zeytini, Hatay kırma yeşil zeytini, domates salatası, Bitlis petek balı ve kaymak. Tereyağında peynirli yumurta, Çakallı menemen, * Rize kavurma ve hellim tava. Patates kızartması, pişi, sucuk, * Tahanlı pide, Mevsim meyvesi, Kızartma tabağı *Konya Sıkması, patatesli kıymalı börek ve tost.

* Hafta sonu servis edilir.

5-9 yaş çocuk kahvaltı ücreti , 10 yaş ve üzeri Kahvaltı fiyatından ücretlendirilir.

Kahvaltı ücreti Kişi başı fiyatlarıdır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT



A generous breakfast spread designed for sharing, featuring regional specialties ranging from local cheeses and Bitlis honeycomb to Çakallı-style menemen and Rize-style roasted beef.

Four varieties of cheese served with seasonal dried fruits and walnuts; sahine with toasted sesame seeds; two varieties of jam; Tokat Zile grape molasses and tahini; browned butter and highland butter; homemade tomato paste; Gemlik dry-cured black olives; Hatay cracked green olives; tomato salad; Bitlis honeycomb and clotted cream.

Cheesy eggs cooked in butter, Çakallı-style menemen, *Rize-style roasted beef, and pan-fried halloumi.

French fries, pişi (traditional fried dough), sucuk (Turkish sausage), *Tahanlı pide (tahini pide), seasonal fruit, fried vegetable platter, *Konya Sıkması (traditional filled flatbread), potato and minced beef börek, and toast.

*Served on weekends only.

Children aged 5–9 are charged the children's breakfast price.

Guests aged 10 and above are charged the full breakfast price.

Kahvaltı menümüz, masadaki tüm misafirlerin seçimi ile servis edilir ve kişi başı fiyatlandırılır.

Kahvaltı servisimiz Hafta içi 09.00–12.00, Hafta sonu 09.00–13.00 saatleri arası sadece kahvaltı hizmeti verilmektedir.

Breakfast menus are served upon preferences of all guests at the table and **priced per each guest.**

Breakfast service is available exclusively from 9:00 am to 12:00 PM on weekdays and from 9:00 am to 13:00 PM on weekends



BAŞLARKEN ORTAYA

STARTERS

1. Ortadoğu Meze 5'lisi ♥

815₺

Mevsime göre: Humus, Zahter salatası, Köpoğlu, Firik, Muhammara
Middle-Eastern Appetizer of 5
Seasonal selection: Hummus, Za'atar salad, Köpoğlu, Firik, "Muhammara

2. Vişneli Yaprak Sarma ♥♥

640₺

Osmanlı saray mutfağından özel bir tarifile hazırlanmış bol baharatlı, tarçınlı, kuş üzümü, fıstık ve vişne dolgulu yaprak sarma
Sour Cherry-Stuffed Vine Leaves
Presented with a special recipe from the Ottoman palace cuisine, well-seasoned vine leaves stuffed with cinnamon, black-currant, nuts and sour-cherry

3. Antep Güneşinde Kurutulmuş Patlıcan & Biber & Kabak Dolması ♥

565₺

Stuffed eggplant, pepper and zucchini dried in the Antep's Sun

4. Portakallı Kış Cacığı ♥

530₺

Süzme yoğurt; yeşil elma, salatalık ve Yedikule marulun çıtırılığıyla buluşur.
Taze nane, reyhan, limon ve sumakla lezzetlenen kış cacığı, portakal segmentleri, kuru nane ve zeytinyağıyla tamamlanır.
Winter Cacık with Orange Segments
Strained yoghurt meets crisp green apple, cucumber and romaine lettuce. Flavoured with fresh mint, basil, lemon and sumac, this winter cacık is finished with orange segments, dried mint and olive oil.

5. Narenciyeli Enginar Tabağı ♥

745₺

Mevsim enginarı; portakal ve limon dokunuşlu zeytinyağında hafifçe pişirilir. İç bakla, bezelye ve taze otlarla dengelenir. Ferah, dengeli ve asiditesi kontrollü bir başlangıç.
Seasonal artichokes gently cooked in olive oil with orange and lemon notes. Paired with broad beans, peas, and fresh herbs. Clean, balanced, and lightly citrus-forward.

6. Taş Fırında Kestaneli Kelem Sarma ♥♥

625₺

Kestaneli iç harçla sarılan kelem yaprakları, limonlu sosunda usulca pişirilir. Üzerine eklenen kestanelerle taş fırında kızartılıp hafifçe karamelize edilerek servis edilir.
Stone-Oven Cabbage Rolls with Chestnuts
Tender cabbage leaves wrapped around a chestnut filling, gently cooked in a lemon sauce. Finished in a stone oven with extra chestnuts until lightly caramelised, then served together.

7. Közlenmiş Acı Biber Tabağı ♥🌶️

535₺

Acının yoğurtla dengelendiği güçlü bir lezzet
Charred Hot Pepper Platter
"A bold flavor where the heat of the chili is balanced with yogurt

8. Silivri Tava Yoğurdu

220₺

"Silivri" Tradional Yoghurt

9. Karışık Turşu Tabağı ♥♥

385₺

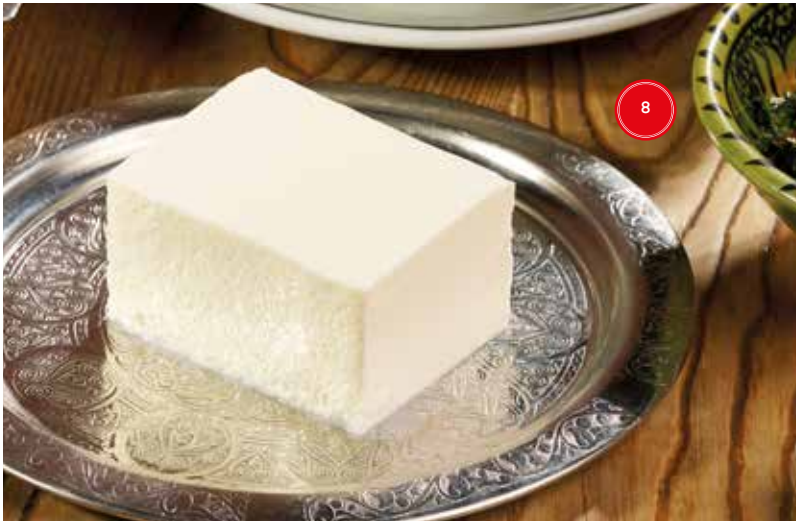
Kilis'in bereketli topraklarında yetişen sebzeler, sarımsak ve doğal sirke ile kurulan geleneksel bir Anadolu turşusu.
A traditional Anatolian pickle made with vegetables grown in the fertile lands of Kilis, flavored with garlic and natural vinegar.

🌶️ Acı/Hot ♥️ Vegan ♥️ Vejetaryen/Vegetarian

Ürünlerimiz alerjen içerebilir. Lütfen içeriğini listeden kontrol ediniz.
Products contains allergens. Please check the ingredients from the list.

Bir porsiyon için verilmiş fiyatlardır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT







SALATALAR

SALADS

1. Humus-u Ala 🌱 🌱

665₺

Taze yeşillikler, turşu, pancar turşusu, kiraz domates, nar taneleri, erken hasat sızma zeytinyağı
Fresh greens, pickles, pickled beetroot, cherry tomatoes, pomegranate seeds, early-harvest extra-virgin olive-oil

2. Yoğurt Lokmalı Parpar Salatası 🌱 565₺

Taze semizotu; yoğurt lokmaları eşliğinde sunulur, çilek ve salatalık dokunuşlarıyla dengelenir. Yeşil elma sosu ile son dokunuş yapılır.
Fresh purslane served with yogurt bites, balanced with touches of strawberry and cucumber. Finished with a green apple sauce.

3. Gavurdağ Salatası 🌱 🌱

605₺

Tarla domatesi ve Çengelköy salatalığı, köy biberi, kapya biber, kırmızı lahana, soğan, bolca ceviz içi, Hatay nar ekşisi, erken hasat sızma zeytinyağı

'Gavurdağ' Salad

Field tomatoes and Çengelköy's cucumbers, green pepper, sweet red pepper, red cabbage, onion, generous amount of walnut kernels, Hatay's pomegranate sauce, early-harvest extra-virgin olive-oil

4. Pancarlı Sonbahar Salatası 🌱 605₺

Fırınlanmış pancar, roka, kuzu kulağı ve baby Yedikule yaprakları; Ezine peyniri, fırınlanmış ceviz ve nar taneleriyle buluşuyor. Köz sarımsak, zeytinyağı ve limon sosuyla tamamlanan, sonbaharın renklerini ve tatlarını taşıyan bir salata.

Autumn Beetroot Salad

Roasted beetroot with rocket, sorrel and baby romaine, topped with Ezine cheese, toasted walnuts and pomegranate seeds. Finished with a roasted garlic, honey, balsamic, olive oil and lemon dressing—a celebration of autumn's colours and flavours.

🌶️ Acı/Hot 🌱 Vegan 🌱 Vejetaryen/Vegetarian

Ürünlerimiz alerjen içerebilir. Lütfen içeriğini listeden kontrol ediniz.
Products contains allergens. Please check the ingredients from the list.

Bir porsiyon için verilmiş fiyatlarıdır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT





2



4

YENİ
NEW



SICAK SICAK ORTAYA

HOT ENTREES

1. Kitel

645₺

Siirt usulü haşlanmış içli köfte, süzme yoğurt, yanık tereyağı

Kitel

Boiled bulgur meatballs filled with spicy ground beef from the Siirt region

2. Pastırmalı Humus

990₺

Erciyes ayazında kurutulmuş Kayseri pastırması, kavrulmuş susamlı tereyağlı sosuyla

Pastrami Hummus

Kayseri's pastrami dried in Erciyes Mountain's frost, served with roasted sesame & butter sauce

3. Mersin Patatesi

495₺

Zeytinyağında kızartılmış sumaklı taze otlu ve özel baharatıyla birleştirilmiş patates.

Mersin Potato

Potatoes fried in olive oil, seasoned with sumac, fresh herbs, and a special spice blend.

4. Kök Sebze Mücveri

585₺

Hatay tuzlu yoğurdu, mevsim sebzelerinden ve dereotundan oluşan mücver karışımı, kavrulmuş Giresun fıncığı, taze soğan, limonlu ve kekikli aromatik toz

Salted yogurt from "Hatay", fritters with seasonal vegetables and dill, roasted hazelnut from "Giresun", spring onion, lemon and thyme powder

5. Dana Etli Keşkek

1090₺

Anadolu'nun köklü sofra geleneğinden gelen keşkek; buğday ve dana etinin ağır ağır pişirilip sabırla elle dövülmesiyle hazırlanır. Bol tereyağıyla lezzetlenen, kavrulmuş nohutla sunulan bu yemek, tadını geleneksel yapımından ve verilen emekten alır.

Traditional Anatolian Keşkek with Beef
Rooted in Anatolia's culinary heritage, keşkek is made by slowly cooking wheat and beef, then patiently pounding them together by hand. Enriched with generous butter and topped with roasted chickpeas, its depth of flavour comes from time, care and traditional craftsmanship.

🔥 Acı/Hot 🌱 Vegan 🥗 Vejetaryen/Vegetarian

Ürünlerimiz alerjen içerebilir. Lütfen içeriğini listeden kontrol ediniz.
Products contains allergens. Please check the ingredients from the list.

Bir porsiyon için verilmiş fiyatlardır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT





Efsane
Geri Geldi
The Legend
is Back

YENİ
NEW

4

TAŞ FIRINDAN

FROM THE STONE OVEN

1. Semsek 895₺

Bol yeşillik, taze soğan ve köy peynirli tereyağlı pide
Generous amount of greens, green onions, village cheese &
buttered 'pide'

2. Zahterli Kuşbaşıllı Pide 1190₺

'Zahter' & Cube-Meat 'Pide'

3. Haçapuri 845₺

Dört çeşit peynirle hazırlanan geleneksel pide
Haçapuri
A traditional flatbread made with four types of cheese

4. Lahmacun 12.00-18.00 saatleri arası 435₺

Orta Doğu mutfağının gözdesi
Lahmacun Served between 12.00 and 18.00
A popular thin flatbread topped with spiced minced meat – a
beloved dish across the Middle East and Turkey.

 Acı/Hot  Vegan  Vejetaryen/Vegetarian

Ürünlerimiz alerjen içerebilir. Lütfen içeriğini listeden kontrol ediniz.
Products contains allergens. Please check the ingredients from the list.

Bir porsiyon için verilmiş fiyatlardır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT

3

YENİ
NEW

ZENNI



*Tasting menus are served upon preferences of all guests at the table and **priced per each guest.***

ANA YEMEKLER

MAIN COURSES

Günün Çorbası

Soup of the day

325₺

1. Acılı Sarma Tenceresi

1555₺

Tokat üzüm yaprağından kuzu but eti ile sarma

Pot of Spicy Stuffed-leaves

Stuffed vine leaves cooked over wood fire on lamb ribs

2. İç Pilav Kuzu Tandır (300 gr)

2515₺

Ağır ateşte uzun pişirilmiş kuzu tandır, Bursa kestaneli kavrulmuş bademli iç pilav, nar taneleri

Seasoned Rice & Lamb Tandoori

Slow-roasted lamb tandoori, seasoned rice with almond & Bursa's chestnut, pomegranate seeds

3. Zahterli Tavuk Tava (300 gr)

1110₺

Zahter ve soğanla fırınlanmış kemiksiz tavuk but, köy biberi, tereyağlı sıcak pide dilimleri

'Zahter' & Chicken

Boneless chicken drumstick oven-baked with 'zahter' & onion, green pepper, buttered hot 'pide' slices

4. Pastırmalı İspir Kuru Fasulyesi

1545₺

Bakır kazanda ağır ağır pişirilmiş İspir fasulyesi, Kayseri pastırması

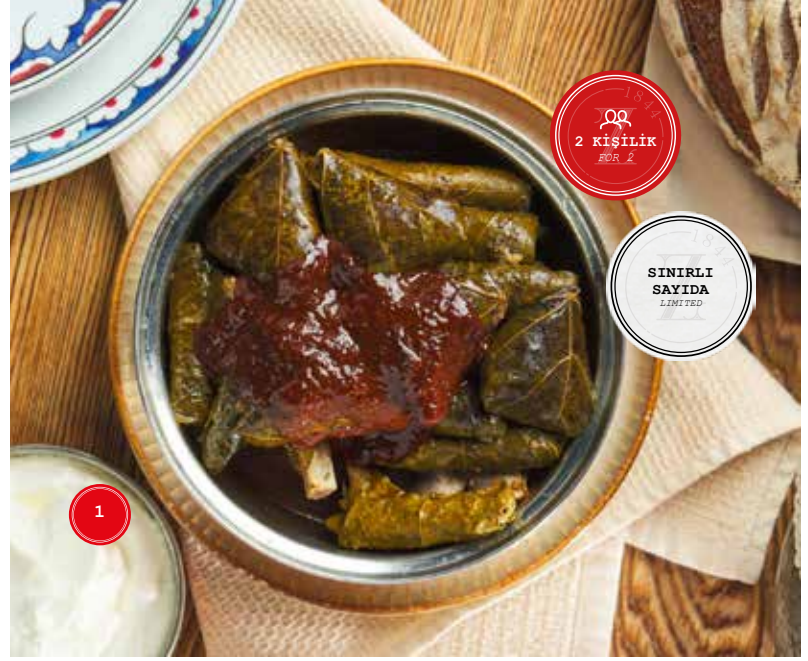
Ispir's Dried Beans With Pastrami

Ispir's beans slow-cooked in copper pot, pastrami

🌶️ Acı/Hot 🌱 Vegan 🥬 Vejetaryen/Vegetarian

Ürünlerimiz alerjen içerebilir. Lütfen içeriğini listeden kontrol ediniz.
Products contains allergens. Please check the ingredients from the list.

Bir porsiyon için verilmiş fiyatlardır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT



5. Tereyağlı Pirinç Pilavı
Rice Pilaf with Butter

495₺

6. Taş Fırında Kuzu Güveç

1640₺

Kuzu eti, patates, patlıcan ve kıyıcı biberle taş fırında pişirilir. Etin ve sebzelerin birbirine geçen lezzetleri, hafif acının sıcak dokunuşuyla tamamlanır.

Stone-Oven Lamb Güveç

Lamb cooked in a stone oven with potatoes, aubergines and sweet red peppers. The flavours of the meat and vegetables mingle, rounded out by a gentle hint of spice.

 Acı/Hot  Vegan  Vejetaryen/Vegetarian

Ürünlerimiz alerjen içerebilir. Lütfen içeriğini listeden kontrol ediniz.
Products contains allergens. Please check the ingredients from the list.

Bir porsiyon için verilmiş fiyatlardır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT





7. Makedon 3 Köfte (210 gr) **990₺**

Izgara Makedon köfteleri, Balkan sosu ve karamelize baby soğan sosu.

*Grilled Macedonian Meatballs
Balkan pepper and eggplant sauce, caramelized baby onion.*

8. Kestaneli Saray Pilavı (Bursa Usulu) (200 gr) **2280₺**

Ağır ateşte uzun süre pişirilmiş biberiyeli kuzu incik, kestane ve Antep fıstığı ile hazırlanmış sade pilav eşliğinde.

*Chestnut Palace Pilaf
Slow-cooked rosemary lamb shank served with plain rice cooked with chestnuts and pistachio.*

9. Kaburgalı Ankara Tabağı (180 gr) **1395₺**

Domatesli arpa şehriye pilavı, taze yeşillikler, dana kaburga tandır "Barley noodle rice with tomatoes, fresh greens, veal tandoori"

10. Alinazik (200 gr) **1595₺**

Tereyağında kızartılmış bonfile dilimleri, köz patlıcanlı ve biberli sarımsaklı yoğurt ile geleneksel bir sunum

*'Alinazik' Kebab
Butter-roasted steak slices, served with a traditional presentation of smoky-roasted eggplant and chili & garlic yogurt*

11. Arap Tava (200 gr) **1595₺**

Bol sebze, bol sarımsak ve soğanla odun ateşinde pişirilmiş baharatlı dana bonfile, tereyağlı sıcak pide dilimleri
Seasoned beef steaks cooked with generous vegetables, garlic and onion over wood fire, buttered hot 'pide' slices

🔥 Acı/Hot 🌱 Vegan 🥗 Vejetaryen/Vegetarian

Ürünlerimiz alergen içerebilir. Lütfen içeriğini listeden kontrol ediniz.
Products contains allergens. Please check the ingredients from the list.

Bir porsiyon için verilmiş fiyatlarıdır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT





13



16

YENİ
NEW



YENİ
NEW

14



15

YENİ
NEW



17

12. Tereyağlı Küşleme (200gr) 2125₺

Önce ızgarada, ardından tereyağı, biberiye ve sarımsakla tavada orta pişirilen küşleme, ızgarada kızartılmış kekikli pide üzerinde sunulur. Yanında acı chili biber ve salata eşlik eder.

Lamb Tenderloin with Rosemary Butter
Lamb tenderloin, grilled then finished in a pan with butter, rosemary and garlic, cooked medium. Served over grilled thyme-seasoned pide bread, accompanied by a chilli pepper and salad.

13. Tirit (165 gr) 1555₺

Et suyuyla ıslatılmış tırnak pide üzerinde, yumuşak dana bonfile dilimleriyle hazırlanmış özel bir tirit yorumu. Taze kekik ve tereyağı sosuyla tamamlanmış.

A refined interpretation of "tirit" tender beef fillet served over bread soaked in rich broth, finished with butter sauce and fresh thyme.

14. Kuzu Yaprak Ciğer (170gr) 1295₺

Yaprak inceliğinde kesilen kuzu ciğeri, baharatlanıp unlanarak bol tereyağında kızartılır. Acı Arnavut biberi eşliğinde tabağa alınır, üzerine eklenen zahter salatasının ferah ve aromatik dokunuşuyla sunulur.

Lamb Liver
Thinly sliced lamb liver, seasoned with spices, dusted with flour and fried in generous butter. Served with Albanian peppers and topped with a fresh, aromatic zahter herb salad.

15. Kokoreç 1265₺

İnce doğranmış kokoreç, hafif acı baharatlarla lezzetlendirilip tereyağında tavada çevrilir. ekmeklerin arasında; ekşi krema, Ankara Çubuk turşusu ve kıl sivri biber (Hafif acı) eşliğinde sunulur.

Kokoreç in House-Made Bread
Finely chopped kokoreç, seasoned with spices and sautéed in butter, served in house-made bread. Accompanied by sour cream, traditional Çubuk pickles from Ankara and slender green peppers.

16. Kayseri Yağlaması 1195₺

Kayseri mutfağının sevilen lezzeti, Zennup yorumuyla sofraya gelir. İncecik açılmış şebit ekmekleri, baharatlı kıymalı harçla kat kat buluşur; sarımsaklı yoğurt eşliğinde sunulur.

Kayseri Yağlaması
A beloved Kayseri speciality, interpreted by Zennup. Delicate layers of thin şebit flatbread are stacked with a spiced minced meat filling and served with garlic yoghurt.

17. Mantı 955₺

🔥 Acı/Hot 🌱 Vegan 🌿 Vejetaryen/Vegetarian

Ürünlerimiz alerjen içerebilir. Lütfen içeriğini listeden kontrol ediniz.
Products contains allergens. Please check the ingredients from the list.

Bir porsiyon için verilmiş fiyatlardır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT

TATLILAR

DESSERTS

1. Cennet amuru  875

Kilis mutfağından 500 yıllık bir tarif, bolca fıstık, kaymak ve tarın ile
A 500-year old recipe by Kilis cuisine, generous amount of pistachio, clotted-cream & cinnamon

2. Helva-i Hakani  795

Edirne Saray mutfağından bademli helvaların şahı
The King of All Almond Halvas by Edirne's Palace cuisine

3. Hamsiköy Sütlacı  Küçük Boy 585

Kavrulmuş Giresun fındığı
ile geleneksel tarif

Hamsiköy's Rice Pudding
A traditional recipe served with Giresun's roasted hazelnuts

4. Bursa Süt Helvası ' ' Sütkeri ' '  795

Geleneksel Bursa mutfağından , süt helvası tarçın ile birlikte
From traditional Bursa cuisine, süt helva served with cinnamon

5. Tahinli Balkabak Tatlısı  765

Kestane şerbetinde fırınlanan kabak, taş fırında karamelize edilerek lezzetini derinleştirir. Kaymak üzerinde, tahin ve cevizle tamamlanarak sunulur.
Roasted Pumpkin in Chestnut Syrup
Pumpkin baked in chestnut syrup, then caramelised in a stone oven to deepen its flavour. Served on a bed of kaymak, finished with tahini and walnuts.

 Acı/Hot  Vegan  Vejetaryen/Vegetarian

Ürünlerimiz alerjen içerebilir. Lütfen içeriğini listeden kontrol ediniz.
Products contains allergens. Please check the ingredients from the list.

Bir porsiyon için verilmiş fiyatlardır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT





İÇECEKLER

BEVERAGES

Espresso Bazlı Kahveler 255₺
Espresso-Based Coffees

Çay 85₺
Tea

Türk Kahvesi 200₺
Turkish Coffee

Ayran 330 ml 140₺

Reyhan Şerbeti Reyhan Sherbet
Bardak Glass 330 ml 190₺
Sürahi Pitcher 1 lt 420₺

Zennup Soda Spring Water
Bardak Glass 330 ml 190₺
Sürahi Pitcher 1 lt 420₺

Elma Suyu Apple Juice
Bardak Glass 330 ml 190₺

Karışık Taze Sıkım Meyve Suyu
Mix Fruit Juice
Meyveler mevsimine göre değişiklik gösterir.
Fruit selection may vary according to the season.

Bardak Glass 330 ml 320₺
Sürahi Pitcher 1 lt 850₺

Portakal Suyu 330 ml 315₺
Orange Juice

Meşrubatlar Soft Drinks
250 ml 180₺
330 ml 190₺

Soda 200 ml 115₺
Spring Water

Şişe Su 750 ml 105₺
Bottled Water

Şalgam 300 ml 190₺

İthal Soda 750 ml 505₺

Bir adet için verilmiş fiyatlardır Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT



ALERJEN TABLOSU / ALLERGEN TABLE

	Gluten	Yumurta Egg	Yer Fıstığı Peanut	Soya Soy	Bal Honey	Süt Milk	Sert K. Meyveler Nuts	Kereviz Celery	Susam Sesame	K.dioksit ve Sülfidler Sulfites	Acı Bakla Lupins
BAŞLARKEN ORTAYA / STARTERS											
Ortadoğu Meze 5'lisi / Middle-Eastern Appetizer of 5	✓		✓			✓	✓		✓	✓	
Vişneli Yaprak Sarma / Sour Cherry- Stuffed Vine Leaves							✓			✓	
Patlıcan ve Biber Dolması / Stuffed Eggplant and Green Paper						✓				✓	
Portakallı Kış Cacığı / Winter Cacık with Orange Segments						✓					
Taş Fırında Kestaneli Kelem Sarma / Stone-Oven Cabbage Rolls with Chestnuts							✓				
Narenciyeli Enginar Tabağı						✓					
Kızarmış Acı Biber Tabağı / Charred Hot Pepper Platter						✓					
SICAK SICAK ORTAYA / HOT ENTREES											
Kitel / Kitef	✓					✓	✓				
Pastırmalı Humus / Pastrami Hummus						✓			✓		
Mersin Patatesi / Mersin Potato	✓					✓					
Kök sebze mücveri / Root vegetable fritters	✓	✓				✓	✓	✓	✓		
Dana Etli Keşkek / Traditional Anatolian Keşkek with Beef	✓										
SALATALAR / SALADS											
Humus-u Ala									✓	✓	
Yoğurt Lokmalık Parpar Salatası			✓		✓	✓					
Pancarlı Sonbahar Salatası / Autumn Beetroot Salad					✓		✓				
Gavurdağ Salatası / 'Gavurdağ' Salad							✓			✓	
TAŞ FIRINDAN / FROM THE STONE OVEN											
Semsek	✓	✓				✓				✓	
Zahterli Kuşabaşılı Pide / 'Zahter' & Cube-Meat 'Pide'	✓					✓					
Haçapuri/ Haçapuri	✓					✓			✓		
Lahmacun / Lahmacun	✓										
ANA YEMEKLER / MAIN COURSES											
Acılı Sarma Tenceresi / Pot of Hot Stuffed-Leaves										✓	
Tirit	✓					✓					
Zahterli Tavuk Tava / 'Zahter' & Chicken	✓					✓					
Pastırmalı İspir Kuru Fasülyesi / İspir's Dried Beans with Pastrami						✓					
Tereyağlı Pirinç Pilavı / Rice Pilaf											
Kestaneli Saray Pilavı / Chestnut Palace Pilaf							✓				
Ali Nazik / 'Alinazik' Kebab						✓				✓	
Arap Tava	✓					✓				✓	
Kuzu Güveç / Güveç(Earthenware Casserole)						✓					
Kaburgalı Ankara Tabağı / Spicy Chicken						✓					
İç Pilav Kuzu Tandır / Seasoned Rice & Lamb Tandoori				✓		✓	✓	✓			
Kayseri Yağlaması	✓	✓				✓					
Kokoreç / Kokoreç in House-Made Bread	✓	✓				✓					
Kuzu Yaprak Ciğer / Lamb Liver	✓										
Tereyağlı Küşleme / Lamb Tenderloin with Rosemary Butter	✓										
Makedon 3 Köfte / Grilled Macedonian Meatballs						✓					
Mantı	✓					✓					
TATLILAR / DESSERTS											
Cennet Çamuru	✓					✓	✓				
Helva-ı Hakani	✓					✓	✓				
Hamsiköy Sütlaçı / Hamsiköy's Rice Pudding		✓				✓	✓				
Sütkeri	✓	✓				✓					
Tahinli Balkabak Tatlısı /Roasted Pumpkin in Chestnut Syrup							✓				

ZENNUP

BİR YEMEK EFSANESİ



ZENNU
BİR YEMEK EFSANESİ

Online Mağaza/Online Shop

www.zennup1844.com

Organik ve doğal ürünlerimizi
online mağazamızdan temin edebilirsiniz.

*Our organic and natural products
You can get it from our online store.*

1844
ZENNUP
KOLONYA
EAU DE COLOGNE

Bursa • İstanbul

Merkez Şube/Headquarter
Eker Meydan, Çamlıca Mahallesi, Nilüfer/BURSA
0542 453 27 16

Fişekhane, Kazlıçeşme Mahallesi, Zeytinburnu/
İSTANBUL
0532 419 16 34

www.zennup.com.tr • info@zennup.com.tr • @zennup1844