

ZENNUP

BİR YEMEK EFSANESİ

Fiyat Değişim Tarihi
İST-29.09.26



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 detaylarının menünün içerisindeki QR kod ile açılan görsel menünün en son sayfasında 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 our visual menu.
The visual menu can be accessed via the QR code located inside the menu.

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



GELENEKSEL TÜRK KAHVALTISI

TRADITIONAL TURKISH
BREAKFAST

Hafta içi 1640₺
Mid-Week

Hafta sonu 1925₺
Weekend

Peynir tabağı "Ezine beyaz, Kars kasarı, Çeçil, Bergama Tulum Peyniri" Taze Ceviz, Kuru İncir, Visne Reçelli Taze Lor, Ev Yapımı Mevsim Reçeli, Giresun Fındık Ezmesi, Gemlik Kuru Zeytin, Kırık Yeşil Zeytin Salatası, Yağla Tereyağı, Manda Kaymaklı ile Bitlis Petek Balı, Kavrulmuş Susam ile Sahine, Bursa ev salçası, Taze Söğüş Tabakası "Simav Domatesi, Çengelköy Salatalığı, Karpas ve Köy Biberi" Izgara Sucuk, Çakallı Menemen, Rize Kavurması*, Yaz Kızartması, Susurluk Tostu*, Sahanda Kaymaklı ve Peynirli Yumurta, Pişi, Peynirli Açık Tost, Konya Sıkması*, Cantık Pide, Taze Ekmek Çesitleri, Mevsim Meyveleri, Demleme Çay

* Kavurma, sucuk ve peynir tabağı ilaveleri ekstra ücretlidir.

* Hafta sonu servisi edilir.

* Hafta içi servisi edilir.

Cheese Platter "Ezine Cheese, Kars Kaşar Cheese, Shallal Cheese, Bergama's Tulum Cheese" Fresh Walnut, Sun-Dried Figs, Sour Cherry Ham & Fresh "Lor" Cheese, Dried Black Olives from "Gemlik", Traditional Turkish Butter, "Sahine" with Roasted "Gökova" Sesame Seeds, Buffalo- Milk Clotted Cream & Bitlis Honey, Hazelnut Paste from "Giresun", Home-made Seasonal Jam, Home-made "Bursa" tomato paste, Freshly Sliced Cold Platter with "Simav Tomato, "Çengelköy" Cucumber, Red and Green Pepper", Grilled "Sucuk", "Çakallı Menemen", "Kavurma" from "Rize", Omelette with Cheese and "Kaymak", Summer Fries Plate, "Pişi", Open-Faced Grilled Cheese*, "Konya Sıkması", Traditional "Susurluk" Toast*, Fresh Bread Assortments, Seasonal Fruit, Brewed Turkish Tea
* Only served at weekends.
* Only served at weekdays.

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 arasında yapılmaktadır.

Breakfast menus are served upon preferences of all guests at the table and **priced per each guest.**
Breakfast is served between **09:00-12:00** on Weekdays **09:00-13:00** on Weekends.

ANADOLU'DAN
SOFRANIZA



BAŞLARKEN ORTAYA

STARTERS

1. Ortadoğu Meze 5'lisi ♥

825₺

Mevsimine göre; Muammara, Ayvalı tarator, Humus, Otlı/Vişneli Meze, Zahter Salatası

Middle-Eastern Appetizer of 5

Seasonal: "Muammara", Hummus, "Zahter" salad, Herbs&Cherry Mezze, Carrot "Tarator" with Quince

2. Vişneli Yaprak Sarma ♥♥

725₺

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 ♥♥

680₺

Patlıcan ve Biber Dolması

Stuffed Eggplant and Green Pepper Dried under Antep's Sun

4. Fıstıklı Humus ♥♥

870₺

Kavrulmuş çam fıstığı, erken hasat sızma zeytinyağı ile

Pine-Nut Hummus

Served with toasted pine nuts, early-harvest extra-virgin olive-oil

5. Fırın Patlıcan ♥

590₺

Özel sosuyla fırınlamış patlıcan, taze otlar, Antep fıstığı, nar taneleri

Oven-Roasted Eggplant

Oven-roasted eggplant in special sauce, fresh greens, pistachio, pomegranate seeds

6. Fırın Karnabahar ♥

575₺

Fırınlanmış karnabahar, taze mevsim yeşillikleri, kırmızı soğan, Erken hasat zeytinyağı, Bergama tulum peyniri, Muğla Gökova Susam'ından tahin

Pan-Roasted Cauliflower

Oven-roasted Cauliflower, seasonal green herbs, red onion, "Bergama Tulum" cheese, tahini from "Muğla Gökova", early-harvest extra-virgin olive oil

7. Karışık Turşu Tabağı ♥♥

520₺

Kilis'ten sarımsak, Gedelek'ten çıtır salatalık, siyah havuç, erik, lahana, domates, mevsimine göre üzüm kuruğu

Mixed Pickle Platter

Garlic from Kilis, crunchy cucumber from Gedelek, black carrot, plum, cabbage, tomato, unripe grapes - if in season

8. Silivri Tava Yoğurdu ♥

430₺

"Silivri" Tradional Yoghurt

🌶️ 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





4



6

YENİ
NEW



7



3



5

YENİ
NEW

SALATALAR

SALADS

1. Humus-u Ala ♡ ♡

760₺

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. Manda Lorlu Yeşil Salata ♡

675₺

Taze otlar, bezelye ve fırınlanmış pancar, ballı sumaklı zeytinyağı sos, kavrulmuş fındık, manda loru
Green Salad With Buffalo-Milk "Lor" Cheese
Cheese Green Salad Fresh herbs, peas & oven-baked beetroot, honey & sumac olive-oil sauce, roasted hazelnuts, buffalo-milk 'lor' cheese

3. Gavurdağ Salatası ♡ ♡

690₺

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

'Gavurdag' 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. Yemyeşil Salata ♡ ♡

635₺

Mevsim yeşillikleri, çiğ badem, kabak çekirdeği, yeşil elma, bezelye, erken hasat zeytinyağı mandalina sosu

Green Salad

Seasonal herbs, raw almond, pumpkin seeds, green apple, pea, mandarin vinaigrette with "Ayvalık" early harvest olive oil

5. Erzincan Tulum Peynirli Çoban Salata ♡ 675₺

Taze domates, salatalık ve marul, soğan, Erzincan Tulum Peyniri, Hatay nar ekşisi, erken hasat sızma zeytinyağı

Shepherd's Salad With "Erzincan" Tulum Cheese
Fresh tomatoes, cucumber and lettuce, onion, Erzincan's Tulum Cheese, Hatay's pomegranate sauce, early-harvest extra-virgin oliveoil

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

YENİ
NEW





SICAK SICAK ORTAYA

HOT ENTREES

1. Kite1 690₺

Siirt usulü haşlanmış içli köfte, süzme yoğurt, yanık tereyağı

Kite1

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

2. Patates Tava 775₺

14-16 kat çıtır patates, peynir ezmesi, acı-tatlı soğan, taze otlar, aromatik bal

Potato from Childhood

14 to 16 layers of crispy potatoes, cheese spread, hot & sweet onion, fresh herbs, aromatic honey

3. Mersin Patatesi 590₺

Sumaklı taze otlar ve baharatlı kızarmış patates, yoğurt sos

Mersin Potato

Potato chips with, sumac+fresh herbs and yogurt

4. Pastırmalı Humus 990₺

Erciyes ayazında kurutulmuş Kayseri pastırması, kavrulmuş susamlı tereyağlı sosuyla

Hummus With Pastrami

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

5. Ballı Tava Böreği 965₺

Bol peynirli çıtır tava böreği, baharatlı tereyağı, kakuleli bal, kavrulmuş susam ve çörekotu

Pan-Cooked "Börek" With Honey

Crispy pan-cooked "Börek" with three kind of cheese, seasoned butter, cardamom honey, roasted sesame, and black seeds

6. Taze Otlar Mücver Topları 680₺

Peynirli ve otlar mücver, süzme yoğurt, aromatik limon tozu, kavrulmuş fındık

Vegetable Patty With Cheese

Vegetable patty with cheese, strained yogurt, aromatic sour salt, roasted nuts

7. Mini Kayseri Yağlaması 1240₺

Mini boyutta Kayseri Yağlamaları, Sarımsaklı Yoğurt, Maydanoz

Mini Sized "Kayseri Yağlaması"

Garlic, Yogurt, Parsley

8. Vişneli Köfte 940₺

Kızarmış Köfte Topları, Antep Fıstığı,

Vişne Taneli Mayhoş Sos

Meatballs & Sour Cherry

Fried Meatballs, Pistachio, Sour Cherry Sauce

9. Biber Kızartma 650₺

Acı yağlı ve yoğurtlu kızartılmış köy biberleri, ekşi maya ekmek kıtırları

Fried Peppers

Chili oil & yogurt, fried green peppers, sourdough bread croutons

🔥 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







TAŞ FIRINDAN

FROM THE STONE OVEN

1. Semsek 910₺

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

2. Zahterli Kuşbaşıllı Pide 1265₺

'Zahter' & Cube-Meat 'Pide'

3. Kıymalı Ordu Pidesi 1190₺

Ordu's Ground-Beef 'Pide'

4. Kaşarlı Pide 960₺

"Kasar" Cheese "Pide"

 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



3740£

Anadolu mutfağına derin bir yolculuk.
*A deep journey to **anatolian cuisine***





* Arap Tava 4 kişi ve üzeri gruplarda, Sütlaç 3 kişi ve üzeri gruplarda servis edilmektedir.
Arap Tava is served in groups of 4 people and above, Sütlaç is served in groups of 3 people and above

Tadım menüsü masadaki tüm misafirlerin seçimi ile servis edilir ve kişi başı fiyatlandırılır.
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

440₺

1. Acılı Sarma Tenceresi 🌶️

1960₺

Kuzu kaburga üzerinde odun ateşinde pişirilmiş yaprak sarması

Pot Of Spicy Stuffed-Leaves

Stuffed vine leaves cooked over wood fire on lamb ribs

2. Zahterli Tavuk Tava (340 gr)

1190₺

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

3. Pastırmalı İspir Kuru Fasulyesi 1620₺

Bakır kazanda ağır ağır pişirilmiş ispir fasulyesi, Kayseri pastırması

Ispir's Dried Beans With Pastrami

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

4. Tereyağlı Pirinç Pilavı

790₺

Rice Pilaf with Butter

5. Lokum Bonfile (190 gr)

2140₺

Izgara bonfile dilimleri, tereyağlı patates püresi, köz biber salatası, pazı kavurması

Grilled Beef Tenderloin

Grilled beef tenderloin slices, buttery potato puree, roasted red pepper salad, chard sautee

🌶️ 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



6. Acılı Tavuk 🍗 (330 gr) **1220₺**

Kemiksiz ızgara tavuk but, patates tandır, bergama tulum peyniri patlakları, yeşil soğan

Spicy Chicken

Boneless grilled chicken thighs, "tandır" potatoes, fried tulum cheese pieces, fresh green onions

7. Sultanahmet Köftesi (40 gr*5) **1440₺**

Tereyağlı patates püresi, karamelize biberler, patates kabuğu kıtırları

'Sultanahmet' Meatballs

Buttered mashed potatoes, caramelized peppers, fried potato peels

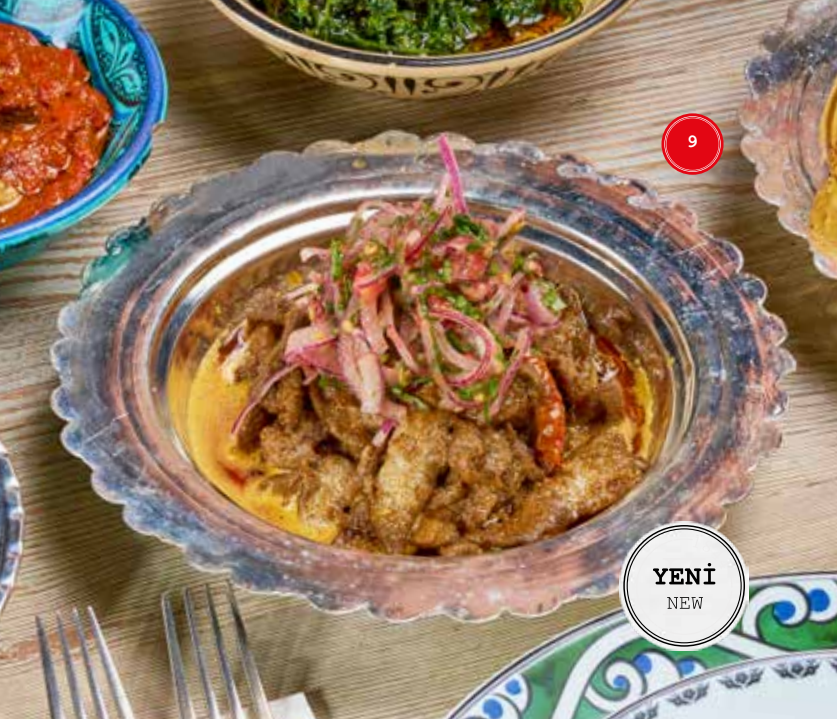
8. Bademli Tavuk Pilav (200 gr) **1440₺**

Tereyağlı pirinç pilavı, haşlanmış tavuk parçaları, kavrulmuş badem

Chicken & Rice Pilaf

Butter rice pilaf, boiled chicken slices, roasted almond





9. Tereyağlı Kuzu Ciğer (160 gr) **1490₺**

Geleneksel soğanlı tablacı salatası ile

Butter-Roasted Lamb Liver

Served with a traditional onion salad

10. Alinazik (250 gr) **1720₺**

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 (310 gr) **1790₺**

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

12. Küşleme Tabağı (300 gr) **2140₺**

'Küşleme' Lamb Meat

13. Kuzu Güveç **1940₺**

Odun ateşinde pişirilmiş kuzu eti, mevsim sebzeleri

Lamb Casserole

Lamb meat long-cooked over wood fire & seasonal vegetables





14. İç Pilav Kuzu Tandır (350gr) 3290₺

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

15. Kaymaklı Afyon Keşkeği 1390₺

Kuzu incik ile dövülmüş, kaymaklı geleneksel Afyon keşkeği

Afyon's Clotted-Cream 'Keskek'

Afyon's traditional clotted-cream 'Keskek' crushed with lamb shank

16. Kavurmalı Kaymaklı Bulgur Pilavı 1940₺

Rize'nin geleneksel kavurmasıyla, çtır tel şehriyeli, manda kaymaklı bulgur pilavı

Sautéed Chopped Beef & Clotted-Cream 'Bulgur' Pilaf

17. Kokoreç 1490₺

Uykuluklu kuzu kokoreci, özel Zennup ekmeği, biber turşusu "Kokoreç"

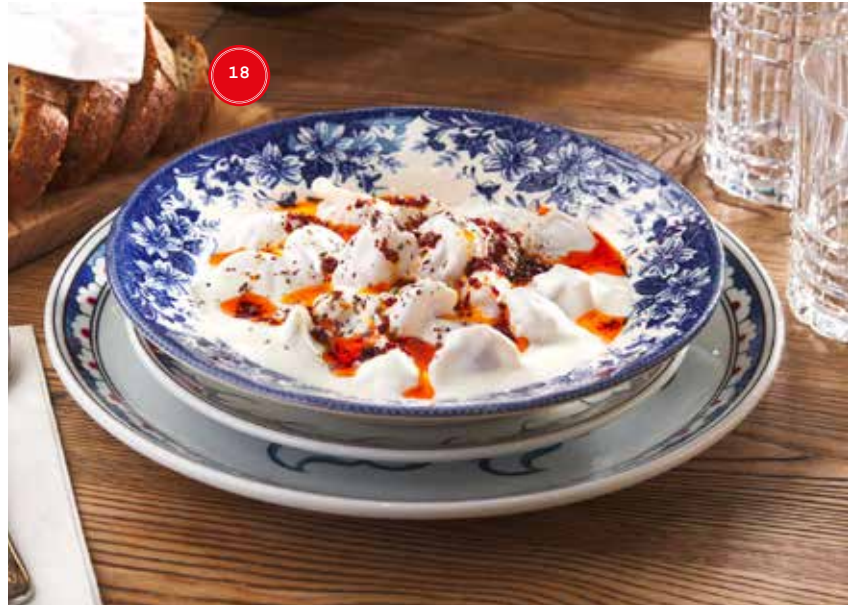
Lamb "Kokoreç", Zennup bred, pepper pickle

18. Mantı 1190₺

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  970₺

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

2. Helva-i Hakani  885₺

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

3. Hamsiköy Sütlacı  Küçük Boy 720₺ Büyük Boy 890₺

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

4. Bursa Süt Helvası ' ' Sütkeri ' ' 940₺

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

5. Kuş Yuvası  790₺

Giresun fındık ezmesi ve süt şerbeti ile
*Bird Nest
Giresun's hazelnut spread & milk syrup*

6. Şambali  820₺

Kaymaklı, antep fıstıklı Şambali
*"Şambali"
Traditional turkish desert with "Kaymak" and pistachio*

🔥 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

Filtre Kahve _____ **270₺**
Filter Coffee

Çay _____ **95₺**
Tea

Türk Kahvesi _____ **230₺**
Turkish Coffee

Ayran 350 ml _____ **215₺**

Reyhan Şerbeti *Reyhan Sherbet*
Bardak Glass 350 ml _____ **225₺**
Sürahi Pitcher 1 lt _____ **540₺**

Zennup Soda *Spring Water*
Sürahi Pitcher 750 ml _____ **440₺**
Sürahi Pitcher 1 lt _____ **540₺**

Şalgam 350 ml _____ **225₺**
Fermented Turnip Juice

Karışım Meyve Suları
Mix Fruit Juice

Havuç & Elma & Armut & Limon
Carrot & Apple & Pear & Lemon
Bardak Glass 350 ml _____ **440₺**
Sürahi Pitcher 1 lt _____ **1100₺**

Pancar & Nar & Elma _____
Beetroot, Pomegranate & Apple
Bardak Glass 350 ml _____ **460₺**
Sürahi Pitcher 1 lt _____ **1150₺**

Pancar Suyu
Beetroot Juice
Bardak Glass 350 ml _____ **390₺**
Sürahi Pitcher 1 lt _____ **990₺**

Portakal Suyu 350 ml _____ **460₺**
Orange Juice

Meşrubatlar *Soft Drinks*
250 ml _____ **220₺**
330 ml _____ **240₺**

Soda 200 ml _____ **195₺**
Spring Water

Şişe Su 750 ml _____ **220₺**
Bottled Water

Bir porsiyon 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	Süt Milk	Sert K. Meyveler Nuts	Kereviz Celery	Susam Sesame	Kükürt ve Süfitler 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									✓	
Fıstıklı Humus / Pine-Nut Hummus						✓		✓	✓	
Fırın Patlıcan / Oven-roasted Eggplant				✓	✓	✓			✓	
Fırın Karnabahar / Oven-roasted Cauliflower	✓				✓			✓	✓	
SICAK SICAK ORTAYA / HOT ENTREES										
Köfte / Kitef	✓				✓				✓	
Patates Tava / Layers of Potato					✓				✓	
Mersin Patatesi / Mersin Potato					✓					
Taze Otlı Mücver Topları / Vegetable Patty with Cheese	✓	✓			✓	✓			✓	
Pastırmalı Humus / Hummus with Pastrami					✓			✓	✓	
Mini Kayseri Yağlaması / Mini sized "Kayseri Yağlaması"	✓				✓				✓	
Vişneli Köfte/ Meatballs & Sour Cherry	✓				✓	✓			✓	
Biber Kızartma / Fried Pepper					✓	✓			✓	
Ballı Tava Böreği / Pan-cooked "Börek" with Cheese	✓				✓			✓		
SALATALAR / SALADS										
Humus-u Ala								✓	✓	
Gavurdağ Salatası / 'Gavurdağ' Salad						✓			✓	
Manda Irlu Yeşil Salatası / Spring salad with Buffalo Curd Cheese					✓	✓				✓
Yemyeşil Salata / Green Salad						✓			✓	
Erzincan Tulum Peynirli Çoban Salata / Shepherd's Salad with "Erzincan" Tulum Cheese					✓				✓	
TAŞ FIRINDAN / FROM THE STONE OVEN										
Semsek	✓	✓			✓				✓	
Zahterli Kuşabaşlı Pide / 'Zahter' & Cube-Meat 'Pide'	✓	✓			✓			✓	✓	
Kıymalı Ordu Pidesi / "Ordu pide" with Minced beef	✓	✓			✓				✓	
Kaşarlı Pide	✓	✓			✓					
ANA YEMEKLER / MAIN COURSES										
Acılı Sarma Tenceresi / Pot of Hot Stuffed-Leaves					✓				✓	
Zahterli Tavuk Tava / 'Zahter' & Chicken	✓				✓				✓	
Pastırmalı İspir Kuru Fasulyesi / İspir's Dried Beans with Pastrami	✓			✓	✓		✓		✓	
Tereyağlı Pirinç Pilavı / Rice Pilaf	✓			✓	✓		✓		✓	
Lokum Bonfile /Grilled Beef Tenderloin					✓				✓	
Acılı Tavuk / Spicy Chicken	✓			✓	✓				✓	
Sultanahmet Köftesi / Sultanahmet Meatballs	✓				✓				✓	
Bademli Tavuk Pilav / Almond Chicken Pilaf	✓			✓	✓	✓			✓	
Tereyağlı Kuzu Ciğer / Butter-roasted Lamb Liver	✓				✓				✓	
Ali Nazık / 'Alinazık' Kebab					✓				✓	
Kuzu Güveç / Lamb Casserole					✓				✓	
Arap Tava	✓				✓				✓	
Küşleme Tabak / Lamb Meat	✓				✓				✓	
İç Pilav Kuzu Tandır / Seasoned Rice & Lamb Tandoori	✓			✓	✓	✓	✓		✓	
Kaymaklı Afyon Keşkeği / Afyon's Clotted-cream 'Keskek'	✓			✓	✓				✓	
Kavurmalı Kaymaklı Bulgur Pilavı / Sautéed Chopped Beef&Clotted-Cream 'Bulgur' Pilaf	✓			✓	✓				✓	
Kokoreç / Lamb "Kokoreç"	✓	✓			✓			✓	✓	
Mantı	✓				✓				✓	
TATLILAR / DESSERTS										
Cennet Çamuru	✓				✓	✓				
Helva-ı Hakani	✓				✓	✓			✓	
Hamsiköy Sütlaçı / Hamsiköy's Rice Pudding		✓			✓	✓			✓	
Kemalpaşa Tatlısı / Kemalpaşa Dessert	✓	✓			✓	✓		✓	✓	
Şambali/ "Şambali"	✓	✓			✓	✓				
Bursa Süt Helvası "Sütkeri"	✓				✓					

ZENNUP

BİR YEMEK EFSANESİ

ZENNU
BİR YEMEK EFSANESİ

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](https://www.instagram.com/zennup1844)