





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 ekmeğ 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 • Doha

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

Servis charge of %10 is applied at our restaurants.
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.



GELENEKSEL TÜRK KAHVALTISI

TRADITIONAL TURKISH BREAKFAST



Hafta içi
Mid-week

Hafta sonu
Weekend

Peynir Tabağı "Ezine Beyaz, Kars Kaşarı, Çeçil, Bergama Tulum Peyniri" Taze Ceviz, Gün Kuruşu Kayısı, Vişne Reçelli Taze Lor, Gemlik Kuru Zeytin, Antakya Halhalı Yeşil Zeytin Salatası, Yağla Tereyağı, Manda Kaymağı ile Bitlis Süzme Balı, Kavrulmuş Susam ile Sahine, Giresun Fındık Ezmesi, Ev Yapımı Reçeller, Nutella, Bursa Ev Ezmesi, Taze Söğüş Tabağı " Simav Domatesi, Çengelköy Salatalığı, Biber, Maydanoz, Kapari Çiçeği", Izgara Sucuk, Çakallı Menemen, Rize Kavurması*, Tuzlu Yoğurt, Yaz Kızartması, Peynirli Tava Omleti, Patates Kızartması, Pankek*, Pişi, Peynirli Açık Tost, Taze Ekmek Çeşitleri, Demleme Çay

*Hafta sonu servisi edilir.

Cheese Platter "Ezine Cheese, Kars Kaşar Cheese, Shallal Cheese, Bergama's Tulum Cheese", Fresh Walnut, Sun-Dried Apricot, Sour-Cherry Jam & Fresh 'Lor' Cheese, Gemlik's Dried Olives, Antakya's Special Green Olives, Highland Butter, Buffalo-Milk Clotted Cream & Bitlis Extracted Honey, Toasted Sesame Seeds & 'Sahine', Giresun's Hazelnut Spread, Homemade Jams, Nutella, Bursa's Homemade Paste, Freshly Sliced Cold Platter with "Simav Tomato, Çengelköy's Cucumber, Green Pepper, Parsley, and Capers", Grilled 'Sucuk', Roasted Potatoes, Rize's Sautéed Chopped Beef Dish, Cheese Pan Omelet, Salted Yoghurt, Summer Fries, French Fries, Pancakes*, 'Pişi', Open-Faced Grilled Cheese Toast, Fresh Bread Assortments, Brewed Tea*

*Only served at weekends.

Kahvaltı menümüz, masadaki tüm misafirlerin seçimi ile servis edilir ve **kişi başı fiyatlandırılır**.
Kahvaltı servisimiz Hafta içi ve Hafta Sonu **09.00-12.00** 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 am and 12:00 pm** on both Weekdays and Weekends.



BAŞLARKEN ORTA

STARTERS



Ortadoğu Meze 5' lisi

Mevsimine göre; Muhammara, Firik Cacığı, Humus, Lübnan Mezese, Zahter Salatası

Middle-Eastern Appetizer of 5 Seasonal; 'Muhammara', Freekeh 'Cacık', Hummus, Lübnan Mezze, 'Zahter' Salad



Fıstıklı Humus

Kavrulmuş çam fıstığı, erken hasat sızma zeytinyağı ile

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



Antep Güneşinde Kurutulmuş Patlıcan ve Biber Dolması

Stuffed Eggplant and Green Pepper Dried under Antep's Sun

🔥 Acı/Hot 🌱 Vegan 🌿 Vejetaryen/Vegetarian

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

YENİ
NEW

Zeytinyağlı Ege Otları

*İsli yoğurt, mürdüm eriği, kavrulmuş ceviz
Aegean Herbs With Olive Oil
Smoked yoğurt, elderberry plum, roasted walnuts*



Vişneli Yaprak Sarma

*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*



Fırın Patlıcan

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

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



Yaz Cacığı

*Yeşil elma, salatalık, taze yeşillikler ve mevsim meyveleriyle hazırlanmış labneli süzme yoğurtlu ferah bir tabak
Summer 'Cacık'
A fresh platter with green apple, cucumber, fresh greens and seasonal fruits, labneh & strained yogurt*



Enginar Üçlüsü

*Salamura enginar, zeytinyağlı enginar ve ızgara enginar kalbi, limonlu badem şekeri, fermente vişne şurubu
Artichoke Trio
Brined artichoke, olive-oil artichoke & grilled artichoke heart, lemon sugared almond, fermented sour-cherry syrup*

SICAK SICAK ORTAYA

HOT ENTREES



Mersin Patatesi

Sumaklı taze otlu ve baharatlı kızarmış patates, yoğurt sos
Mersin Potato
Sumac, fresh herbs & seasoned
French fries, yogurt sauce

Taze Otlu Mücver Topları

Peynirli ve otlu mücver, süzme yoğurt, aromatik limon tozu, kavrulmuş fındık
Vegetable Patty with Cheese
Vegetable patty with cheese, strained yogurt, aromatic sour salt, roasted nuts

Pastırmalı Humus

Erciyes Ayazında Kurutulmuş Kayseri Pastırması, kavrulmuş susamli tereyağlı sosuyla
Pastrami Hummus
Kayseri's Pastrami dried in Erciyes Mountain's frost, served with toasted sesame & butter sauce

Biber Kızartması

Acı yağlı ve yoğurtlu kızartılmış köy biberleri, ekşi maya ekme kırıtları
Fried Peppers
Chili oil & yogurt fried green peppers, sourdough bread croutons



Patates Tava

14-16 kat çitir patates, peynir ezmesi, acı-tatlı soğan, taze otlar, aromatik bal
Fried Potato
14 to 16 layers of crispy potatoes, cheese spread, hot & sweet onion, fresh herbs, aromatic honey

Ballı Tava Böreği

Bol peynirli çitir tava böreği, baharatlı tereyağı, kakuleli bal, kavrulmuş susam ve çörekotu
Pan-Cooked Honey 'Börek'
Crispy pan-cooked 'börek' generous in cheese, seasoned butter, cardamom honey, roasted sesame and black seeds



Kitel

Siirt usulü haşlanmış içli köfte, süzme yoğurt, yanık tereyağı
Kitel
Boiled bulgur meatballs filled with spicy ground beef from the Siirt region

Ev Tipi Patates

Homemade Potato Fries



🔥 Acı/Hot 🌱 Vegan 🍃 Vejetaryen/Vegetarian

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



SALATALAR

SALADS



Gavurdağ Salatası



Tarla domatesi ve Çengelköy salatalığı, köy biberi, kapya biber, kırmızı lahana, soğan, çıtır nar taneleri, 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, crispy pomegranate seeds, generous amount of walnut kernels, Hatay's pomegranate sauce, early-harvest extra-virgin olive-oil

Acı/Hot Vegan Vegetarian

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

Bitlis Tulumlu Çoban Salata

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

Bitlis's Tulum Cheese
Shepherd's Salad
Fresh tomatoes, cucumber and lettuce, onion, Bitlis's Tulum Cheese, Hatay's pomegranate sauce, early-harvest extra-virgin olive-oil



Humus-u Ala

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



Manda Lorlu Yeşil Salata

Taze otlar, iç bakla, fırınlanmış pancar, portakal, ballı sumaklı zeytinyağı sos, kavrulmuş fındık, manda lor

Buffalo-Milk & 'Lor' Cheese Green Salad
Fresh herbs, fava beans, roasted beetroot, orange honey & sumac olive-oil sauce, roasted hazelnuts, buffalo-milk 'lor' cheese





TAŞ FIRINDAN
FROM THE STONE OVEN



Kıymalı Ordu Pidesi
Ordu's Ground-Beef 'Pide'



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



Zahterli Kuşbaşı Pide
'Zahter' & Cube-Meat 'Pide'

🌶️ Acı/Hot 🌱 Vegan 🌿 Vejetaryen/Vegetarian

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



*

* 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



SINIRLI
SAYIDA
LIMITED

Acılı Sarma Tenceresi

Kuzu kaburga ile odun ateşinde pişirilmiş yaprak sarması
Pot of Hot Stuffed-Leaves
Stuffed vine leaves cooked over wood fire on lamb ribs



Acılı Tavuk



Kemiksiz Izgara tavuk but, patates, bergama tulum peyniri patlakları, yeşil soğan
Spicy Chicken
Boneless grilled chicken thighs, potatoes, fried tulum cheese pieces, fresh green onions



2 KİŞİLİK
FOR 2

Pastırmalı İspir Kuru Fasülyesi

Bakır kazanda ağır ağır pişirilmiş İspir fasülyesi, Kayseri pastırması
İspir's Dried Beans with
Lamb Shank
İspir's beans slow-cooked in copper pot, pastrami



Tereyağlı Pirinç Pilavı

Rice Pilaf with Butter



2 KİŞİLİK
FOR 2

Bademli Tavuklu Pilav

Tereyağlı pirinç pilavı, haşlanmış tavuk parçaları, kavrulmuş badem
Almond & Chicken Rice
Butter rice pilaf, boiled chicken slices, roasted almond



Zahterli Tavuk Tava

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





YENİ
NEW

Sultanahmet Köftesi

Tereyağlı patates püresi,
karamelize biberler, patates
kabuğu kıtırları
Sultanahmet Meaballs
Buttered mashed potatoes,
caramelized peppers, fried potato
peels



Köfte Patates

Izgara kasap köfte, kızarmış
Afyon patatesi ve süzme yoğurt
Meatballs & Potato
Grilled meatballs, Afyon's potato fries
& strained yogurt



Şıralı Dana Kaburga

Şıra ile pişirilmiş dana kaburga,
tereyağlı patates püresi, şıralı
sos, meyan köklü süt kreması,
kurutulmuş kuru soğan ve acı
biber
Beef Ribs
Beef ribs cooked with traditional
grape juice, buttered mashed
potatoes, traditional grape juice
sauce



Arap Tava

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

ANA YEMEKLER
MAIN COURSES



İç Pilav Kuzu Tandır

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

🌶️ Acı/Hot 🌱 Vegan 🍃 Vejetaryen/Vegetarian

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



ANA YEMEKLER

MAIN COURSES



Kavurmalı Kaymaklı Bulgur Pilavı

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

Sautéed Chopped Beef&Clotted-Cream 'Bulgur' Pilaf
Rize's traditional sautéed chopped beef meets with vermicelli & clotted-cream 'bulgur' pilaf

🌶️ Acı/Hot 🌱 Vegan 🌿 Vejetaryen/Vegetarian

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

Alinazik

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



Küşleme

'Küşleme' Lamb Meat



Bonfile ve Patates Püresi

Izgara bonfile dilimleri, muskatlı patates püresi, taze yeşil salata
Steak & Mashed Potatoes
Grilled beef steak slices, nutmeg mashed potatoes, fresh green salad



Kaymaklı Afyon Keşkeği

Kuzu incik ile dövülmüş, kaymaklı geleneksel Afyon Keşkeği
Afyon's Clotted-Cream 'Keşkek'
Afyon's traditional clotted-cream 'Keşkek' crushed with lamb shank





YENİ
NEW



Vişneli Ekmek Tatlısı

Tereyağlı vişneli ekmek, kaymak kreması, vişne şerbet sos
Cherry Bread Dessert
Cherry bread with butter, cream, cherry sorbet sauce



Helva-i Hakani

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



Cennet Çamuru

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



Kemalpaşa Tatlısı

Taze kaymak, tahin ve kavrulmuş
Giresun fındığı
Kemalpaşa Dessert
Fresh clotted-cream, tahini sauce &
Giresun's roasted hazelnuts



Kuş Yuvası

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



Hamsiköy Sütlacı

Kavurulmuş Giresun fındığı ile geleneksel tarif
Hamsiköy's Rice Pudding
A traditional recipe served with Giresun's roasted hazelnuts



Kazandibi

Gerçek tavuk göğsü ile geleneksel tarif
Kazandibi Dessert
A traditional recipe made with genuine shredded chicken
breast



İÇECEKLER

BEVERAGES

İÇECEKLER

BEVERAGES

Filtre Kahve _____
Filter Coffee

Çay _____
Tea

Türk Kahvesi _____
Turkish Coffee

Ayran _____

Reyhan Şerbeti *Reyhan Sherbet*
Bardak *Glass* _____
Sürahi *Pitcher* _____

Zennup Soda *Spring Water*
Sürahi *Pitcher* _____

Karışım Meyve Suları
Mix Fruit Juice

Elma&Orman Meyveleri
Apple&Berry's

Bardak *Glass* _____
Sürahi *Pitcher* _____

Meşrubatlar _____
Soft Drinks

Soda _____
Spring Water

Şişe Su _____
Bottled Water

Perier _____

S. Pellegrino _____

ALERJEN TABLOSU / ALLERGEN TABLE

	Gluten	Yumurta Egg	Yer Fıstığı Peanut	Soya Soy	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									✓	
Yaz/Kış Cacığı / Summer / Winter 'Cacık'					✓					
Fıstıklı Humus / Pine-Nut Hummus						✓		✓		
Fırın Patlıcan / Oven Roasted Eggplant	✓			✓		✓		✓		
Karışık Turşu Tabagi / Mixed Pickle Platter									✓	
Zeytinyağlı Ege Otları / Aegean herbs with olive oil					✓	✓				
SICAK SICAK ORTAYA / HOT ENTREES										
Pastırmalı Humus / Pastrami Hummus					✓			✓		
Biber Kızartması / Fried Peppers	✓				✓					
Mersin Patatesi / Mersin Potato					✓					
Susamlı Tava Mücveri / Sesame Pan-Fried Zucchini Patties	✓	✓			✓			✓		
Patates Tava / Fried Potato					✓					
Ballı Tava Böreği / Pan-Cooked Honey 'Börek'	✓	✓			✓			✓		
Kitel / KiteL	✓				✓					
SALATALAR / SALADS										
Humus-u Ala								✓	✓	
Tulum Peynirli Çoban Salata / Tulum Chese Shepherd's Salad					✓					
Manda Lorlu Yeşil Salata / Buffalo-Milk & 'Lor' Chese Green Salad					✓					✓
Gavurdağ Salatası / 'Gavurdağ' Salad						✓			✓	
TAŞ FIRINDAN / FROM THE STONE OVEN										
Semsek	✓	✓			✓			✓	✓	
Kıymalı Ordu Pidesi / Ordu's Ground-Beef'Pide'	✓				✓					
Zahterli Kuşabaşılı Pide / 'Zahter' & Cube-Meat 'Pide'	✓				✓			✓		
ANA YEMEKLER / MAIN COURSES										
Acılı Sarma Tenceresi / Pot of Hot Stuffed-Leaves					✓				✓	
Pastırmalı İspir Kuru Fasulyesi / İspir's Dried Beans with Pastrami					✓					
Tereyağlı Pirinç Pilavı / Rice Pilaf with Butter					✓					
Zahterli Tavuk Tava / 'Zahter' & Chicken	✓				✓					
Acılı Tavuk / Spicy Chicken				✓	✓					
Sultanahmet Köftesi / Sultanahmet Meaballs	✓				✓				✓	
Köfte Patates / Meatballs & Potato					✓				✓	
Ali Nazik / 'Alinazik' Kebab					✓				✓	
Arap Tava	✓				✓				✓	
Afyon Keşkeği / Afyon's Clotted-Cream 'Keşkek'	✓				✓					
Bademli Tavuklu Pilav / Almond & Chicken Rice					✓	✓				
Bonfile Ve Patates Püresi / Steak & Mashed Potatoes	✓								✓	
Küşleme / 'Küşleme' Lamb Meat	✓				✓				✓	
İç Pilav Kuzu Tandır / Seasoned Rice & Lamb Tandoori	✓			✓	✓	✓	✓			
Mantı	✓				✓					
TATLILAR / DESSERTS										
Cennet Çamuru	✓				✓	✓				
Helva-İ Hakani	✓				✓	✓				
Hamsiköy Sütlaçı / Hamsiköy's Rice Pudding		✓			✓	✓		✓		
Kemalpaşa Tatlısı / Kemalpaşa Dessert	✓				✓	✓		✓		
Vişneli Ekmek Tatlısı / Cherry Bread Dessert	✓				✓	✓				
Kuş Yuvası / Bird Nest	✓				✓	✓				
Kazandibi / Kazandibi Dessert	✓	✓			✓					

ZENNUP

BİR YEMEK EFSANESİ



ZENNU
1844

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
LÖKÜM
TURKISH DELIGHT

1844
ZENNUP
ÇİKOLATA
CHOCOLATE

1844
ZENNUP
KOLONYA
EAU DE COLOGNE

Bursa • İstanbul • Doha

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