





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 niceşinden, 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.

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.

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



ZENNUP
BİR YEMEK EFSANESİ

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, Yayla Tereyağı, Manda Kaymağı ile Bitlis Petek Balı, Kavrulmuş Susam ile Sahine, Giresun Fındık Ezmesi, Ev Yapımı Reçeller, Lutenitsa, Taze Söğüş Tabağı “ Simav Domatesi, Çengelköy Salatalığı, Maydanoz, Kırık Yeşil Zeytin”, Izgara Sucuk, Çakallı Menemen, Rize Kavurması*, Yaz Kızartması, Sahanda Peynirli Yumurta, Patates Kızartması, Pişi, Peynirli Açık Tost, Konya Sıkması*, Hellimli ve Salçalı Fırınlanmış Patates, Taze Ekmek Çeşitleri, Demleme Çay

*Hafta sonu servis edilir.

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



**ANADOLU'DAN
SOFRANIZA**

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, Highland Butter, Buffalo-Milk Clotted Cream & Bitlis Honey, Toasted Sesame Seeds & "Sahine", Giresun's Hazelnut Spread, Homemade Jams, Lutenitsa, Freshly Sliced Cold Platter with "Simav Tomato, Çengelköy's Cucumber, Parsley, and Green Olives", Grilled "Sucuk", "Çakallı" Menemen, Rize's Sautéed Chopped Beef Dish, Cheese Omelette, Summer Fries, French Fries, "Pişi", Open-Faced Grilled Cheese, "Sıkma" from Konya Region*, Oven-baked Potato with Halloumi and Tomato Paste, Fresh Bread Assortments, Brewed Turkish 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.

6

BAŞLARKEN ORTAYA

STARTERS

1. Ortadoğu Meze 5'lisi ♥

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

Middle-Eastern Appetizer of 5

Seasonal; 'Muhammara', Freekeh 'Cacık', Hummus, Lübnan Mezze, 'Zahter' Salad

2. Kestaneli Kelem Sarma ♥♥

Bursa Kestaneli, iç pilavlı zeytinyağlı lahana sarması

Chestnut Cabbage Wrap

Seasoned rice and Bursa's chesnut stuffed cabbage leaves

3. Antep Güneşinde Kurutulmuş ♥

Patlıcan ve Biber Dolması

Stuffed Eggplant and Green Pepper Dried under Antep's Sun

4. Fıstıklı Humus ♥♥

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 ♥

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. Karışık Turşu Tabagı ♥♥

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

7. Silivri Tava Yoğurdu ♥

"Silivri" Tradional Yoghurt

4

7

🔥 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





SICAK SICAK ORTAYA

HOT ENTREES

1. Kitel

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

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. Patates Tava

14-16 kat çıtır 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

4. Biber Kızartması

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

5. Mersin Patatesi

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

6. Kök Sebze Mücveri

Hatay tuzlu yoğurdu, mevsim sebzelerinden ve dereotundan oluşan mücver karışımı, kavrulmuş Giresun fıncığı, taze soğan, limonlu ve kekikli aromatik toz
Salted yogurt from "Hatay",
Salted yogurt from "Hatay", fritters with seasonal vegetables and dill, roasted hazelnut from "Giresun", spring onion, lemon and thyme powder

7. Ballı Tava Böreği

Bol peynirli çıtır 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

🌶️ 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

SALATALAR

SALADS

1. 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

2. Manda Lorlu Yeşil Salata

Taze otlar, bezelye ve iç bakla, ballı sumaklı zeytinyağı sos, kavrulmuş fındık, manda loru
Buffalo-Milk & 'Lor'
Cheese Green Salad Fresh herbs, peas & fava beans, honey & sumac olive-oil sauce, roasted hazelnuts, buffalo-milk 'lor' cheese

3. Erzincan Tulum Peynirli Çoban Salata

Taze domates, salatalık ve marul, soğan, Erzincan Tulum Peyniri, Hatay nar ekşisi, erken hasat sızma zeytinyağı
Erzincan's Tulum Cheese Shepherd's Salad
Fresh tomatoes, cucumber and lettuce, onion, Erzincan's Tulum Cheese, Hatay's pomegranate sauce, early-harvest extra-virgin oliveoil

4. Gavurdağ Salatası

Tarla domatesi ve Çengelköy salatalığı, köy biberi, kapya 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

 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



1

2



4





1



TAŞ FIRINDAN

FROM THE STONE OVEN

1. Kıymalı Ordu Pidesi

Ordu's Ground-Beef 'Pide'

2. Semsek

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

3. 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.

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



TADIM MENÜSÜ

TASTING MENU

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

ZENUP
SUA TAVASI

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

1.Acılı Sarma Tenceresi 🍴

Kuzu kaburga üzerinde odun ateşinde pişirilmiş yaprak sarması

Pot of Hot Stuffed-Leaves

Stuffed vine leaves cooked over wood fire on lamb ribs

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

3.Sade Yağlı Pirinç Pilavı 🍴

Rice Pilaf with Butter

Rice pilaf with traditional Ghee Butter from Anatolia

4.Zahterli Tavuk Tava (340 gr)

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

5.Acılı Tavuk 🍴 (330 gr)

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



6. Bademli Tavuk Pilav (250 gr)

Tereyağlı pirinç pilavi, haşlanmış tavuk parçaları, kavrulmuş badem

Almond & Chicken Rice

Butter rice pilaf, boiled chicken slices, roasted almond

7. Fırın Patatesli Kuzu İncik Tandır (350gr)

Kuzu incik tandır, ağır ateşte fırınlanmış sütlü patates, mor lahana marmelatı, maydanozlu tulum peynirli sos

Lamb Shank With Baked Potato

Oven-Baked Potato & Lamb Shank Lamb shank tandoori, slow oven-baked milky potatoes, purple cabbage marmalade, parsley & 'tulum' cheese sauce

8. Sultanahmet Köftesi (40 gr *5)

Tereyağlı patates püresi, karamelize biberler, patates kabuğu kıtırları

'Sultanahmet' Meatballs

Buttered mashed potatoes, caramelized peppers, fried potato peels

🌶️ 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





9. Alinazik (250 gr)

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

10. Arap Tava (310 gr)

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

11. Dana Kaburga Tabağı (180 gr)

Ağır ateşte pişmiş dana kaburga eti, tereyağlı patates püresi, yanık soğanlı karamelize biber ile birlikte

Beef Ribs And Potato Puree

Slow-cooked beef ribs, buttery potato puree, pepper chutney with burnt spring onion

12. Kaymaklı Afyon Keşkeği

Kuzu incik ile dövülmüş, kaymaklı geleneksel Afyon keşkeği

Afyon's Clotted-Cream 'Keskek'

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





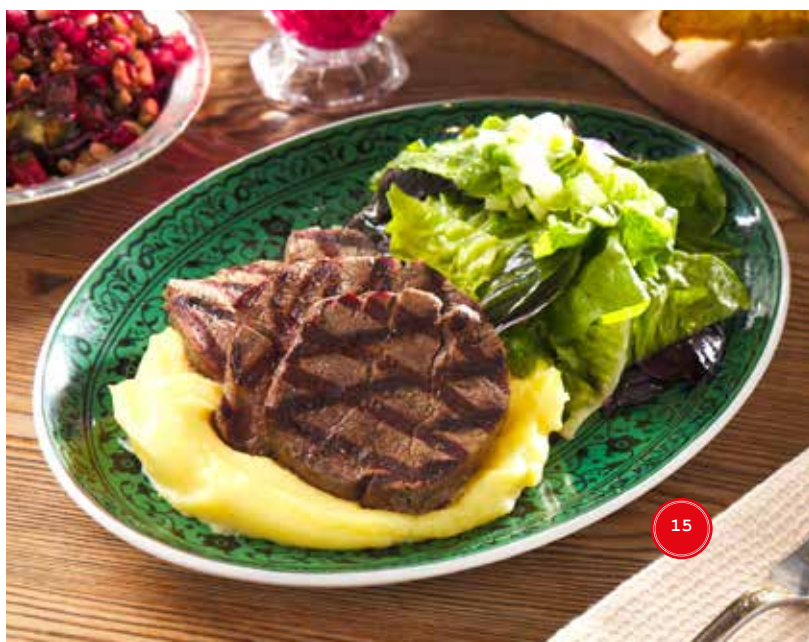
12



13



14



15

12. Kavurmalı Kaymaklı Bulgur Pilavı (150gr)
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

13. İç Pilav Kuzu Tandır (350gr)

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

14. Kuzu Güveç

Odun ateşinde pişirilmiş kuzu eti, mevsim sebzeleri

Lamb Casserole
Lamb meat long-cooked over wood fire & seasonal vegetables

15. Bonfile ve Patates Püresi (80 gr *3)

Izgara bonfile dilimleri, muskatlı patates püresi, taze yeşil salata

Steak & Mashed Potatoes
Grilled beef steak slices, nutmeg mashed potatoes, fresh green salad

16. Manti

🌶️ 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



16



TATLILAR

DESSERTS

1. 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

2. Helva-i Hakani

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

3. Hamsiköy Sütlacı

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

4. Kemalpaşa Tatlısı

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

5. Tahinli Balkabağı

Kaymak, tahin ve ceviz
*Tahini Pumpkin
Clotted-cream, tahini and walnuts*

6. Bursa Süt Helvası ''Sütkeri''

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

7. Hibiskuslu Ayva Tatlısı

Hibiskuslu ayva tatlısı, kaymak ve antep fıstığı ile
"Quince dessert with hibiscus, served with clotted cream and pistachios."

🔥 Acı/Hot 🌱 Vegan 🌿 Vejetaryen/Vegetarian

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

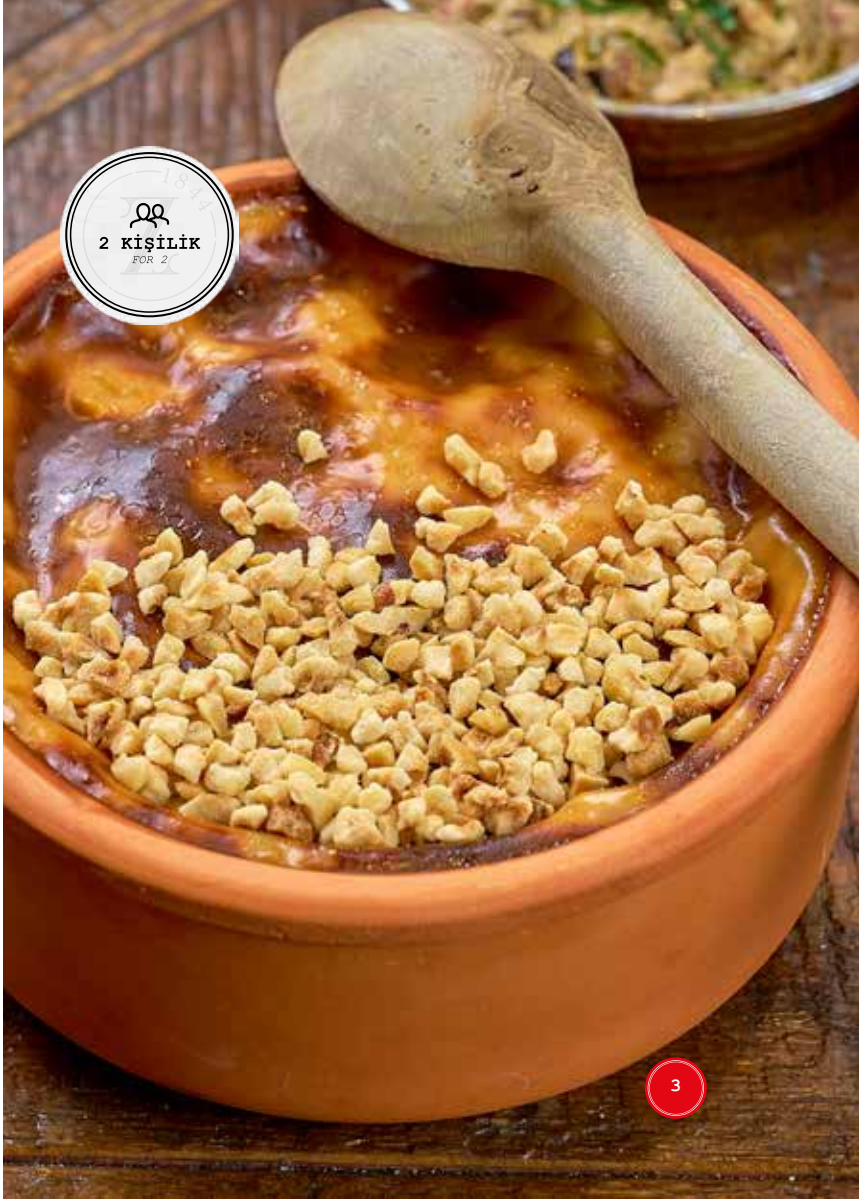
Bir porsiyon için verilmiş fiyatlardır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT



1

4





İÇECEKLER

BEVERAGES

Filtre Kahve

Filter Coffee

Çay

Tea

Türk Kahvesi

Turkish Coffee

Ayran 350 ml

Reyhan Şerbeti

Reyhan Sherbet

Bardak Glass 350 ml

Sürahi Pitcher 1 lt

Zennup Soda

Spring Water

Bardak Glass 350 ml

Sürahi Pitcher 1 lt

Şalgam

350 ml

Fermented Turnip Juice

Portakal Suyu

350 ml

Orange Juice

Karışım Meyve Suları

Mix Fruit Juice

Elma & Havuç & Limon & Armut

Apple & Carrot & Lemon & Pear

Bardak Glass 350 ml

Sürahi Pitcher 1 lt

Meşrubatlar

Soft Drinks

250 ml

330 ml

Soda

200 ml

Spring Water

Şişe Su

1 lt

Bottled Water

İthal Soda

750 ml

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	K.dioksit ve Süfitler Sulfites	Acı Bakla Lupins
BAŞLARKEN ORTAYA / STARTERS										
Ortadoğu Meze 5'lisi / Middle-Eastern Appetizer of 5	✓		✓		✓	✓		✓	✓	
Kestaneli Kelem Sarma / Chestnut Cabbage Wrap						✓			✓	
Patlıcan ve Biber Dolması / Stuffed Eggplant and Green Paper									✓	
Fıstıklı Humus / Pine-Nut Hummus						✓		✓		
Fırın Patlıcan / Oven Roasted Eggplant	✓			✓		✓		✓		
SICAK SICAK ORTAYA / HOT ENTREES										
Pastırmalı Humus / Pastrami Hummus					✓			✓		
Biber Kızartması / Fried Peppers	✓				✓					
Mersin Patatesi / Mersin Potato					✓					
Kök sebze mücveri / Root vegetable fritters	✓	✓			✓	✓	✓	✓		
Patates Tava / Fried Potato					✓					
Kitel / Kitei	✓				✓					
Ballı tava böreği / Pan "börek" with Honey	✓	✓			✓			✓		
SALATALAR / SALADS										
Humus-u Ala								✓	✓	
Gavurdağ Salatası / 'Gavurdağ' Salad						✓			✓	
Erzincan tulum peynirli çoban salata / Shepperd salad with "tulum" cheese					✓					
Manda lorlu bahar salatası / Spring salad with Buffalo Curd Cheese					✓					
TAŞ FIRINDAN / FROM THE STONE OVEN										
Semsek	✓	✓			✓				✓	
Zahterli Kuşabaşılı Pide / 'Zahter' & Cube-Meat 'Pide'	✓				✓					
Kıymalı Ordu Pidesi / "Ordu pide" with Minced beef	✓				✓				✓	
ANA YEMEKLER / MAIN COURSES										
Acılı Sarma Tenceresi / Pot of Hot Stuffed-Leaves					✓				✓	
Pastırmalı İspir Kuru Fasulyesi / İspir's Dried Beans with Pastrami					✓					
Bademli Tavuk Pilav / Almond Chicken Pilaf					✓	✓				
Kuzu Güveç / Lamb Casserole					✓				✓	
Sadeyağlı Pirinç Pilavı / Rice Pilaf with Traditional Ghee Butter					✓					
Zahterli Tavuk Tava / 'Zahter' & Chicken	✓				✓					
Acılı Tavuk / Spicy Chicken				✓	✓					
Sultanahmet Köftesi / Sultanahmet Meaballs	✓				✓				✓	
Ali Nazik / 'Alinazik' Kebab					✓				✓	
Arap Tava	✓				✓				✓	
Bonfile Ve Patates Püresi / Steak & Mashed Potatoes	✓				✓				✓	
İç Pilav Kuzu Tandır / Seasoned Rice & Lamb Tandoori	✓				✓	✓	✓			
Buğdaylı Organik Tavuk / Organic Chicken Breast with Wheat Orzo	✓				✓	✓	✓			
Dana kaburga, Patates püresi / Beef ribs with Potato Puree					✓	✓	✓			
Kuzu incikli Keşkek / "Keşkek" with Lamb Shank	✓				✓	✓	✓			
Patatesli Kuzu incik / Lamb Shank tandoori with Potato					✓	✓	✓			
Kavurmalı Kaymaklı Bulgur Pilavı / Sautéed Chopped Beef & Clotted-Cream 'Bulgur' Pilaf	✓				✓					
Manti	✓				✓					
TATLILAR / DESSERTS										
Cennet Çamuru	✓				✓	✓				
Helva-ı Hakani	✓				✓	✓				
Hamsiköy Sütlaçı / Hamsiköy's Rice Pudding		✓			✓	✓				
Kemalpaşa Tatlısı / Kemalpaşa Dessert	✓				✓	✓		✓		
Tahinli Balkabağı / Tahini Pumpkin						✓				
Ayva Tatlısı / Quince Dessert served with clotted cream and pistachios					✓	✓				
Bursa Süt Helvası "Sütkeri"	✓				✓					

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
LÖKÜM
TURKISH DELIGHT

1844
ZENNUP
ÇİKOLATA
CHOCOLATE

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