





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.





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.



BAŞLARKEN ORTAYA

STARTERS

1. Ortadoğu Meze 5'lisi ♥

785₺

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 ♥♥

585₺

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 ♥

515₺

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

4. Yaz Cacığı ♥

495₺

Şeftali, çilek, nane, reyhan, çıtır salatalık, sumaklı sızma zeytinyağı
Summer Cacık (Chilled Yogurt Dip with Fruits
Peach, strawberry, mint, basil, crispy cucumber, sumac extra virgin olive oil

5. Falafel Tabağı ♥

545₺

Nohut, taze otlar ve baharatlarla hazırlanan çıtır falafel topları; tahinli yoğurt kreması üzerinde servis edilir. Yanında mevsim yeşillikleri.
Falafel Plate
Crispy falafel made from chickpeas, fresh herbs and spices, served over a creamy tahini-yogurt base. Accompanied by seasonal greens and pickled vegetables, finished with olive oil for a balanced Levantine-style starter.

6. Narenciyeli Enginar Tabağı ♥

690₺

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.

7. Mor Harman ♥

450₺

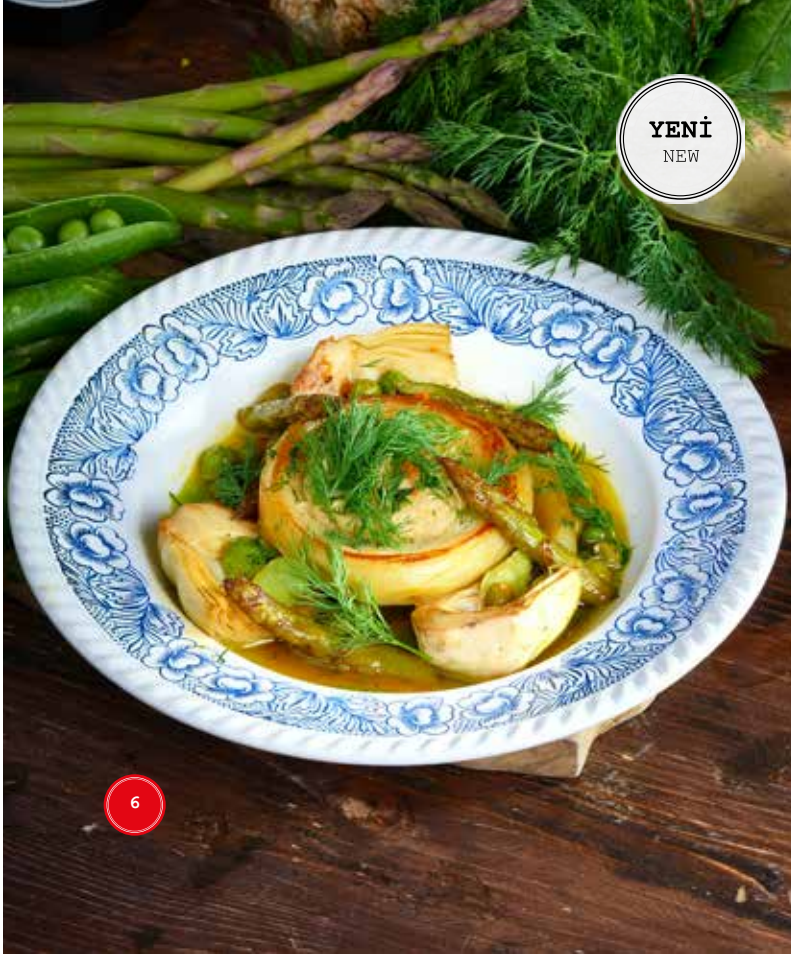
Çoban tulumu kreması, fırınlanmış pancar, narenciye dokunuşlu vinaigrette ve taze otlar.
Purple Harvest
Roasted beetroot served over a creamy whipped shepherd's tulum cheese, finished with pomegranate molasses-balsamic vinaigrette and fresh herbs.

🔥 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





8. Bilecik Atomu 🌱🌶️

490₺

Zeytinyağında kızartılmış kale biberi; süzme yoğurt, labne ve tahin ile hazırlanan kremi bir taban üzerinde servis edilir. Limon suyu ve Bilecik biberi ile dengelenerek canlılık kazandırılır. Tereyağında karamelize edilmiş soğan garnitürü ile tamamlanır. Yoğun aromasıyla acı, ekşi ve kremamsı dokuyu aynı yapıda birleştiren bir atom tabağı. Fried kale pepper in olive oil, served on a creamy base of strained yogurt, labneh, and tahini. Brightened and balanced with lemon juice and Bilecik pepper. Finished with a butter-caramelized onion garnish. A bold atom-style plate combining heat, acidity, and creamy texture in a single profile.

9. Silivri Tava Yoğurdu

190₺

"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





1



5

SALATALAR

SALADS

1. Humus-u Ala 🌱 🌱

610₺

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 🌱 520₺

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 🌱 🌱 560₺

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. Renkli Bahçe Salatası 🌱 550₺

Taze bahçe yeşillikleri; kırmızı damarlı kuzu kulağı, arugula, lolorosso ve baby Yedikule marulu ile hazırlanır. Renkli çeri domates, salatalık, mor soğan ve hellim eşliğinde servis edilir. Narenciye dokunuşlu zeytinyağı sos ve bal ile tamamlanır.
Fresh garden greens prepared with red-veined sorrel, arugula, lollo rosso, and baby Yedikule lettuce. Served with colorful cherry tomatoes, cucumber, red onion, and halloumi cheese. Finished with a citrus-infused olive oil dressing and a touch of honey.

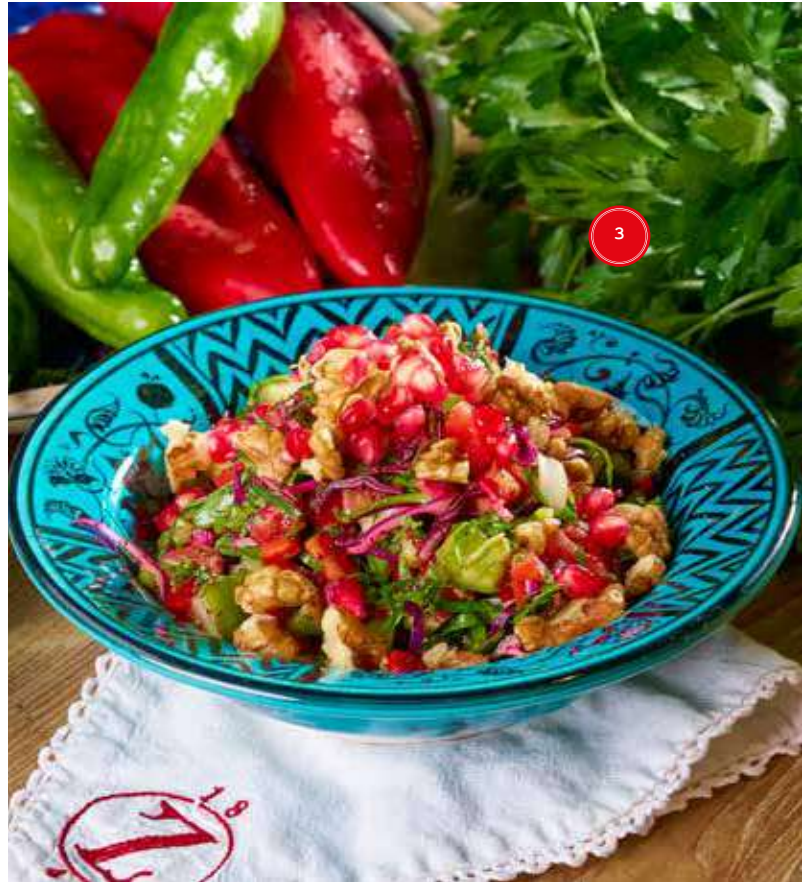
5. Reyhanlı Yaz Domates Salatası 🌱 375₺

Mevsim domatesleri, yoğun domates suyu, taze reyhan pestosu ve zeytinyağı.
Summer Tomato Salad with Basil
Seasonal tomatoes in varying textures, served over a rich tomato essence and finished with fresh basil pesto and 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



3





SICAK SICAK ORTAYA

HOT ENTREES

1. Kite1

590₺

Siirt usulü haşlanmış içli köfte, süzme yoğurt, yanık tereyağı

Kite1

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

2. Pastırmalı Humus

970₺

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

485₺

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

570₺

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 seasonel vegetables and dill, roasted hazelnut from "Giresun", spring onion, lemon and thyme powder



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 830₺

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

2. Zahterli Kuşbaşıllı Pide 1045₺

'Zahter' & Cube-Meat 'Pide'

3. Haçapuri 785₺

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

4. Lahmacun 12.00-18.00 saatleri arası 400₺

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

TADIM MENÜSÜ

TASTING MENU

2790₺

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



- * Sütlaç 3 kişi ve üzeri gruplarda servis edilmektedir.
- * İspir fasulyesi 3 kişi ve üzeri gruplarda servis edilmektedir.

Sütlaç is served in groups of 3 people and above
İspir's Dried Beans With Pastrami is served in groups of 3 people and above



**ANADOLU'DAN
SOFRANIZA**

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

260₺

1. Acılı Sarma Tenceresi

1415₺

Tokat üzüm yaprağından kuzu butetli sarma

Pot of Spicy Stuffed-leaves

Stuffed vine leaves cooked over wood fire on lamb ribs

2. İç Pilav Kuzu Tandır (300 gr)

2300₺

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)

1010₺

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

1415₺

Bakır kazanda ağır ağır pişirilmiş İspir fasulyesi, Kayseri pastırması

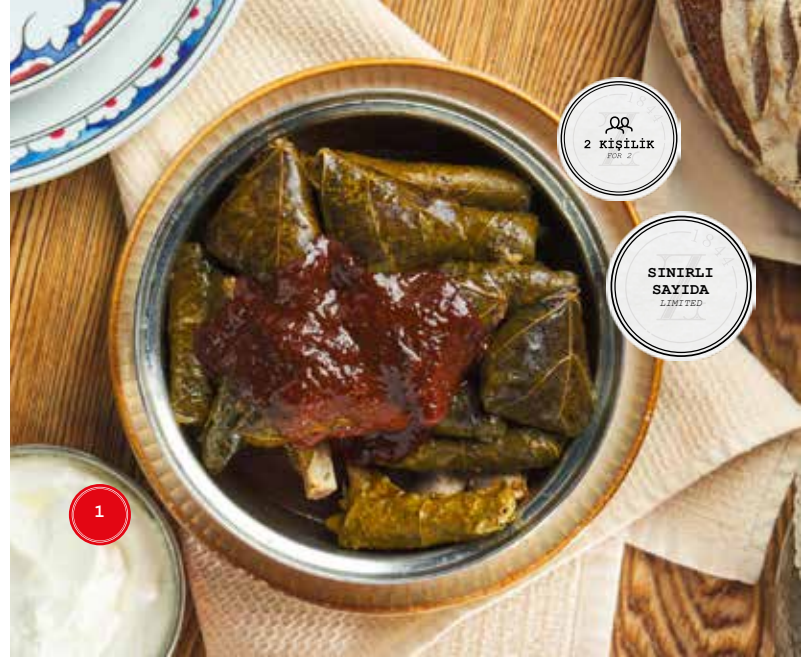
Ispir's Dried Beans With Pastrami

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 fiyatlarıdır. Fiyatlara KDV dahildir.
Prices are for one portion. Prices include VAT



5. Tereyağlı Pirinç Pilavı
Rice Pilaf with Butter

495₺

6. Hünkar Pirzola (250gr)

1540₺

Izgara pirzola, klasik hünkar beğendi üzerinde servis edilir. Köz patlıcanın ıslı aroması, tereyağlı beğendi dokusu ve dengeli et suyu sosuyla tamamlanır. Yoğun ama dengeli bir ana yemek. Grilled lamb chops served over traditional hünkar beğendi. The smoky eggplant purée is enriched with butter and finished with a balanced jus. Rich, structured, and well-rounded.

 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) 900₺

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) 2080₺

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) 1275₺

Domatesli arpa şehriye pilavı, taze yeşillikler, kuzu incik tandır
"Barley noodle rice with tomatoes, fresh greens, lamb shin tandoori"

10. Alinazik (200 gr) 1445₺

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 (300 gr) 1445₺

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 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





11

YENİ
NEW

12

2 KİŞİLİK
FOR 2

14

12. Bademli Tavuk Pilav (180 gr) 1090₺

Tereyağlı pirinç pilavı, haşlanmış tavuk parçaları, kavrulmuş badem

Almond & Chicken Rice

Butter rice pilaf, boiled chicken slices, roasted almond

13. Tirit (165 gr) 1475₺

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. Mantı 885₺

🌶️ 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



13

TATLILAR

DESSERTS

1. Cennet amuru  775

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  725

Edirne Saray mutfağından bademli helvaların şahı

The King of All Almond Halvas by Edirne's Palace cuisine

3. Hamsiköy Sütlacı  Küçük Boy 535

Kavrulmuş Giresun fındığı ile geleneksel tarif

Hamsiköy's Rice Pudding

A traditional recipe served with Giresun's roasted hazelnuts

4. Bursa Süt Helvası ' ' Sütkeri ' ' 725

Geleneksel Bursa mutfağından , süt helvası tarçın ile birlikte

From traditional Bursa cuisine, süt helva served with cinnamon

5. Yaz Helvalı & Nevzine  525

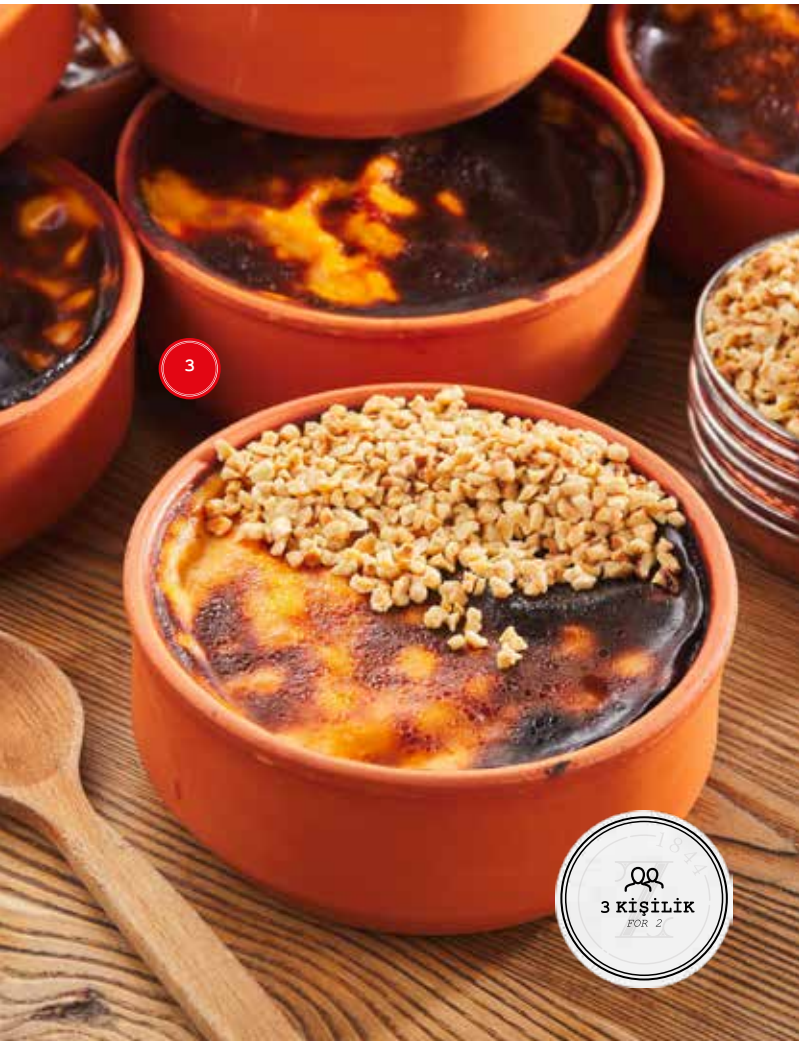
Antep fıstığı, portakal ve tereyağıyla yoğrulmuş Zennup yaz klasiğı ile birlikte Anadolu'nun kalbinden gelen, tahin ve cevizle yoğrulan hamurun pekmezli şerbetle lezzetlendiğı eski zaman tatlısı.

Summer Halva & Nevzine (Molasses Dessert)
Zennup's summer classic, kneaded with pistachios, orange, and butter. An old-time dessert from the heart of Anatolia, made with dough kneaded with tahini and walnuts and flavored with molasses syrup.

 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

YENİ
NEW



4

2 KİŞİLİK
FOR 2

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 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	Bal Honey	Süt Milk	Sert K. Meyveler Nuts	Kereviz Celery	Susam Sesame	K.dioksit ve Sülfidler Sulfites
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 Cacığı / Summer Cacik						✓				
Falafel Tabagi / Falafel Plate	✓	✓				✓			✓	
Narenciyeli Enginar Tabagi						✓				
Bilecik Atomu						✓				
SICAK SICAK ORTAYA / HOT ENTREES										
Kitel / Kitei	✓					✓	✓			
Pastırmalı Humus / Pastrami Hummus						✓			✓	
Mersin Patatesi / Mersin Potato	✓					✓				
Kök sebze mücveri / Root vegetable fritters	✓	✓				✓	✓	✓	✓	
SALATALAR / SALADS										
Humus-u Ala									✓	✓
Yoğurt Lokmalı Parpar Salatası			✓		✓	✓				
Renkli Bahçe Salatası					✓	✓				✓
Reyhanlı Yaz Domates Salatası / Summer Tomato Salad with Basil	✓					✓				
Mor Harman / Purple Harvest						✓	✓			
Gavurdağ Salatası / 'Gavurdag' 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 Fasulyesi / 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 Tabagi / Spicy Chicken						✓				
İç Pilav Kuzu Tandır / Seasoned Rice & Lamb Tandoori				✓		✓	✓	✓		
Hünkar Pirzola	✓					✓				
Bademli Tavuk Pilav / Almond & Chicken Rice	✓									
Makedon 3 Köfte / Grilled Macedonian Meatballs						✓				
Manti	✓					✓				
TATILAR / DESSERTS										
Cennet Çamuru	✓					✓	✓			
Helva-i Hakani	✓					✓	✓			
Hamsiköy Sütlaç / Hamsiköy's Rice Pudding		✓				✓	✓			
Kemalpaşa Tatlısı / Kemalpaşa Dessert	✓					✓	✓		✓	
Sütkeri	✓	✓				✓				
Yaz Helvalı & Nevzine / Summer Halva & Nevzine (Molasses Dessert)	✓	✓				✓				

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