



NAHİTA

NAHİTA, “İyi Bir Yer”

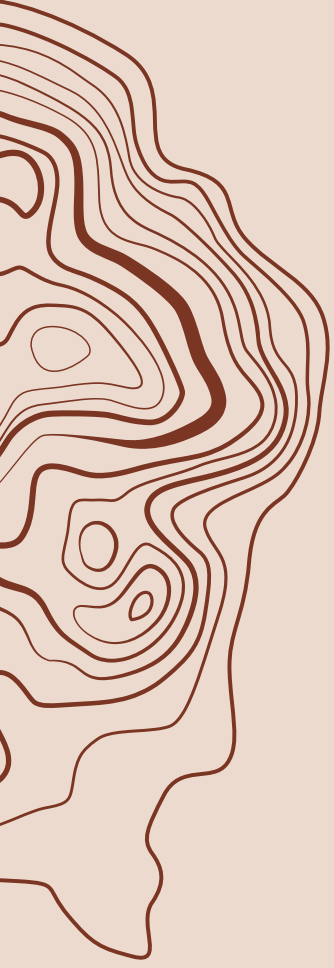
Anadolu köklerinden ilham alan ve beslenen, coğrafyasına, tarihine ve kültürel devamlılığa saygılı, dünyanın yeni yüzyılında eksik olan sağduyuyu işleyen ve bunu felsefesine, hikâyesine ve tabaklarına yansıtan Nahita...

Nahita'nın menüsünü de besleyen yaklaşık 60 km çapındaki alan, Neolitik Çağ'ın en önemli yerleşimlerini kapsıyor. Volkanik kalıntıların toprağı bereketlendirmesi sayesinde tarımın, hayvancılığın ve el işinde uzmanlığın da eklenmesiyle bu bölge, kendi zamanı için biricik hale geliyor. Yaklaşık 11 bin yıldır yaşamın kesintisiz devam ettiği sayılı yerlerden biri olan Kapadokya, toplumsal düzenin değiştiğı, yaşam ve şehirleşmenin başladığı bu çağın en çarpıcı örneklerinden biri.

Nahita, Anadolu mutfağını yeniden sahiplenirken, mükemmellik arzusunun yol açtığı israfa, “en”lere ulaşmak için fazladan kullanılan kaynaklara karşı geliyor. Dünyaya, doğal ve kültürel mirasa yatırım olacak, gelecek nesillere miras kalacak yaklaşımları kimliğinde barındıran Nahita, çalışanlarına, misafirlerine ve Anadolu'nun biricığı Kapadokya'ya karşı “İyi Bir Yer” olmayı savunuyor.

Nahita, “İyi Bir Yer” felsefesinin ışığında, kendisine yalın, geçmişine bağlı ve bunu geleceğe aktaran bir mutfak kuruyor. Yağmur suyunu biriktirip kendi tarımını yapan, ürettiğini tüketen, atıklarını dönüştüren ve malzeme tedarikinde yaklaşık 60 km çapının dışına çıkmayan, nihayetinde dünyaya, doğaya ve gelecek nesillere saygısını dile getiren “iyi” bir mutfak.

Nahita, yemeğı, tarihle, coğrafyayla ve kültürel mirasla tekrar ilişkilendirerek ve yaşatarak, reçeteleriyle, pişirme teknikleriyle ve sunumlarıyla Anadolu'yu yeniden sahipleniyor.



ANADOLU'DAN BAŞLANGIÇLAR

Yemekten önce sıcak bir çorba

Muhammara

Kapya biber, yer fıstığı, sarımsak, biber salçası,
nar ekşisi ve kimyon

Zahter Salatası

Salamura zahter, kapya biber, domates salçası, biber salçası,
taze soğan, nar ekşisi ve maydanoz

Firik Cacığı

İsli firik buğdayı, süzme yoğurt, sarımsak, kuru nane
ve taze nane

Meze Üçlüsü

Muhammara, zahter salatası ve firik cacığı

Peynir ve Şarküteri Tabağı

Pastırma, kurutulmuş et, Niğde mavisi, tabal ve obruk peynirleri

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz.
KDV dahildir. %10 servis bedeli eklenecektir.

BAŞLANGIÇ



YEREL MEVSİM SALATALARI

Patates Salatası

Tane hardal, mayonez, limon suyu, maydanoz, taze soğan ve nane

Kereviz Salatası

Kök kereviz, kereviz sapı, limon suyu, ceviz, süzme yoğurt ve susam

Karnabahar Salatası

Sütte haşlanmış karnabahar, tahin, maydanoz, yoğurt, sarımsak ve limon suyu

Marul Salatası

Marul, limon suyu, ezine peyniri, eski kaşar peyniri, dijon hardal ve kapari

Çömlek Peynirli Çoban Salatası

Domates, salatalık, mor soğan, Nevşehir ev yufkası ve çömlek peyniri

Vişneli Pancar Salata

Pancar, yeşil elma, salatalık, dereotu ve vişne

Humus

Sarımsak, limon suyu, kimyon, tahin ve Argos turşuları

YEMECTEN ÖNCE LEZZETLİ İŞTAH AÇICILAR

Güz Zeytinyağlısı

Pancar, ayva, havuç, kereviz, pırasa, portakal ve tarçın

Nevşehir Patates Kızartması

Limon, sarımsak, süzme yoğurt, maydanoz, pul biber, karabiber ve sumak

Mücver

Kabak, hellim peyniri, susam, kırmızı fesleğen, labne ve süzme yoğurt

Patates Köftesi

Süzme yoğurt, labne, dereotu, limon suyu ve biçme soğan

Lahana Sarma

Karamelize soğan, pirinç, kuş üzümü, tarçın, dereotu ve zeytinyağı

Pastırmalı Humus

Tatlı toz kırmızı biber ve susam

Güveçte Pastırma

Çeri domates, çarliston biber, tereyağı ve limon suyu

Ciğer Tava

Yoğurtlu ve sarımsaklı köz patlıcan, kırmızı soğan turşusu, dereotu, taze soğan, kekik ve pul biber

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz. KDV dahildir. %10 servis bedeli eklenecektir.

SALATA & ARA SICAK



ANADOLU MUTFAĞINDAN ZİYAFET YEMEKLERİ

Ev Yapımı Mantı

Sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt ve tereyağlı nohut sos

Köfte Patates

Köfte, patates kızartması, ev yapımı domates sos ve Nevşehir yoğurdu

Izgara Tavuk

Köz domates ve köz köy biberi

Nevşehir Tava

Dana bonfile, sarımsak, kapyra biber, köy biberi, biber salçası, tereyağı, yenibahar, kimyon ve tırnak pide

Happena

Dana bonfile, ekşi maya ekmek, karamelize soğan, kuş üzümü ve kayısı beruva

Izgara Kuzu Pirzola

Kapyra biber, köy biberi, taze soğan, sarımsak, maydanoz ve ekşi maya ekmek

Dana Kaburga

Patates püresi ve karamelize soğan

Dana İncik

Havuç, kereviz ve patates

Ağ Pakla

Pastırma

Peynirli Arpa Şehriye

Ceviz, tereyağı, tulum peyniri ve maydanoz

Patlıcanlı Arpa Şehriye

Zeytin, domates, biber ve patlıcan

PEK LEZZETLİ TATLILAR

Pekmezli Un Helvası

Zeytinyağlı Elmalı Baklava

Muhallebili Yufkalı Baklava

Bal Kabağı

Vişneli Ekmek Kadayıfı

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz. KDV dahildir. %10 servis bedeli eklenecektir.

ANA YEMEK & TATLI