



## **NAHİTA, “İyi Bir Yer”**

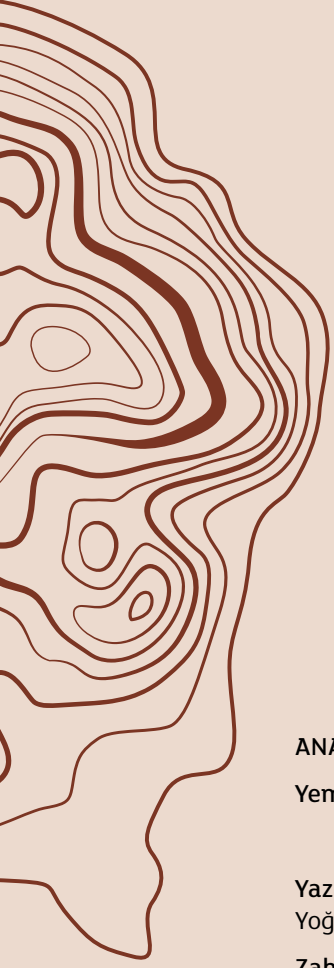
Anadolu köklerinden ilham alan ve beslenen, coğrafyasına, tarihine ve kültürel devamlılığa saygılı, dünyanın yeni yüzyılında eksik olan sağduyuyu işleyen ve bunu felsefesine, hikâyesine ve tabaklarına yansıtan Nahita...

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

#### Yaz Cacığı

Yoğurt, erik, nektarin, kayısı çağlası, nane, dereotu ve çilek

#### Zahter Salatası

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

#### Muhammara

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

#### Meze Üçlüsü

Yaz cacığı, zahter salatası ve muhammara

#### Peynir ve Şarküteri Tabağı

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

## YEREL MEVSİM SALATALARI

#### Bahçe Salata

Taze baharatlar, kuru meyveler, yarma buğday ve limon sos

#### Yeşil Kabak Salata

Elma, salatalık, taze soğan, dereotu, nane ve yeşil limon

#### Semizotu Salata

Erik, çömlük peyniri, ceviz, sumak ve zeytinyağı

#### Ekşili Domates Salata

Soğan, maydanoz, biber salçası, sumak ve şefin özel sosu

#### Çömlük Peynirli Çoban Salata

Domates, salatalık, mor soğan ve Nevşehir ev yufkası

#### Izgara Marul Salata

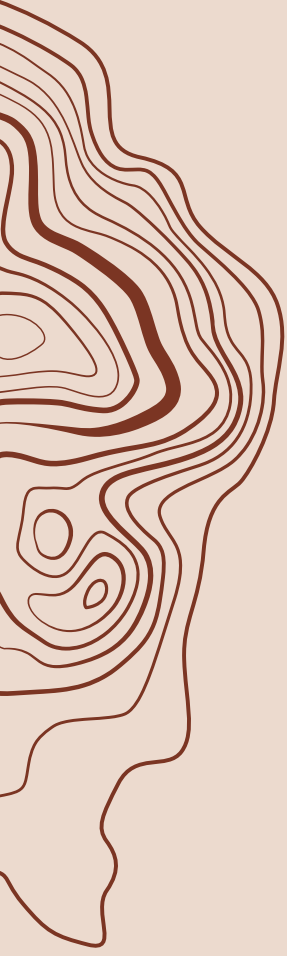
Limon suyu, Ezine peyniri, eski kaşar peyniri, dijon hardal ve kapari

#### Humus

Sarımsak, limon suyu, kimyon, tahin ve Argos turşuları

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

## BAŞLANGIÇ & SALATA



#### YEMekten Önce Lezzetli İştah Açıcılar

##### **Nahita Zeytinyağılı**

Taze fasulye, pancar, havuç, kereviz, pırasa, portakal suyu ve tarçın

##### **Börölce Ekşitme**

Domates, sarımsak, üzüm sirkesi ve limon

##### **Vişneli Yaprak Sarma**

Argos Bağları'ndan asma yaprağı, karamelize soğan, pirinç, kuş üzümü, tarçın, dereotu ve zeytinyağı

##### **Mücver**

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

##### **Köz Sebze Tabağı**

Biber, patlıcan, domates, taze soğan ve mevsim yeşillikleri

##### **Nevşehir Patates Kızartması**

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

##### **Pastırmalı Humus**

Sarımsak, limon suyu, kimyon, tahin, tatlı toz kırmızı biber ve susam

##### **Ciğer Tava**

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

##### **Yağlama**

Ev yapımı lavaş, kavrulmuş kıyma, nane, sarımsaklı yoğurt ve ev yapımı domates sos

##### **Peynirli Arpa Şehriye**

Ceviz, tereyağı, tulum peyniri ve maydanoz

##### **Patlıcanlı Arpa Şehriye**

Zeytin, domates ve biber

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

ARA SICAK



## ANADOLU MUTFAĞINDAN ZİYAFET YEMEKLERİ

### Ev Yapımı Manti

Sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt ve tereyağlı nohut sos

### Kırcı Makarna

Kavrulmuş kıyma, sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt ve maydanoz

### Izgara Tavuk

Kıraç patates, köz domates ve köy biberi

### Anne Köftesi

Patates kızartması, ev yapımı domates sos ve Nevşehir yoğurdu

### Happena

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

### Nevşehir Tava

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

### Dana İncik

Havuç, kereviz ve patates

### Dana Kaburga

Patates püresi ve karamelize soğan

### Izgara Küşleme

Sarımsaklı patlıcan, Nahita çöreği ve tereyağlı ev yapımı domates sos

### Izgara Kuzu Pirzola

Patlıcan, kapyra biber, köy biberi, taze soğan, sarımsak, maydanoz, sebze ezmesi ve ekşi maya ekmek

## PEK LEZZETLİ TATLILAR

### Pekmezli Un Helvası

### Zeytinyağlı Elmalı Baklava

### Muhallebili Yufkalı Baklava

### Vişneli Ekmek Kadayıfı

### Yoğurtlu Meyve Salatası

### Mevsim Meyve Tabağı

### Dondurma

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

## ANA YEMEK & TATLI