



VIRTUS

BY SACRED HOUSE

◆
E 2
S 0
T 2
D 1

SACRED HOUSE





VIRTUS

BY SACRED HOUSE

ESTD
2021

Unutulmuş Reçeteler

Zamandan Bağımsız Bir Sofra

Kapadokya'nın kalbinde yer alan Sacred House içindeki Virtus Restaurant, yalnızca bir yemek alanı değil, belleğin ve kültürel mirasın yeniden hayat bulduğu bir gastronomi sahnesidir.

“Virtus” – Latince’de erdem – ismiyle hem etik hem estetik bir sofraya anlayışı sunar. “Unutulmuş Reçeteler” konseptiyle Anadolu’nun kadim mutfak mirasını araştırır, kuytuda kalmış tarifleri çağdaş bir yorumla yeniden hayata taşır.

Yerel ve mevsimsel ürünlerle hazırlanan her tabak, geçmişten bugüne uzanan bir hikâyeye anlatır. Servis anlayışı ise yavaş, özenli ve kişiselleştirilmiştir.

Virtus, unutulana yalnızca hatırlatmaz; ona yeniden yaşam verir.

SACRED HOUSE



VIRTUS

BY SACRED HOUSE

◆
E 2
S 0
T 2
D 1

Forgotten Recipes

A Timeless Table

Located in the heart of Cappadocia within Sacred House, Virtus Restaurant is more than a dining venue; it is a stage where memory and cultural heritage come back to life.

“Virtus” — meaning virtue in Latin — represents both an ethical and aesthetic approach to the table. Through its “Forgotten Recipes” concept, the restaurant revives the ancient culinary heritage of Anatolia, reinterpreting long-hidden, generational recipes with a contemporary touch.

Prepared with seasonal and locally sourced ingredients, each dish tells a story that bridges past and present. The service is slow, attentive, and personalized.

Virtus does not merely remember what was forgotten; it brings it back to life.

SACRED  HOUSE

Başlangıçlar

Unutulmuş Reçetelerin İzinde

Bu sofrada yer alan her lezzet, bir zamanlar evlerde, hanlarda ve saray mutfaklarında pişen, bugün ise hafızalardan silinmeye yüz tutmuş reçetelerin yeniden yorumudur.



Starters

In the Footsteps of Forgotten Recipes

Each dish at this table is a reinterpretation of recipes once prepared in homes, caravanserais, and palace kitchens — now revived from the fading memory of time.



GÜNÜN ÇORBASI | SOUP OF THE DAY

Yöresel malzemelerle hazırlanan, mevsimin ruhunu taşıyan günlük çorbamız. Lütfen servis görevlisinden günün seçimini öğreniniz.

A seasonal regional soup prepared with local ingredients. Kindly ask your server for today's selection.

(G, S)

650 ₺

BABAGANUŞ | BABAGANOUSH

Közlenmiş patlıcanın isli aroması; kimyon, zeytinyağı ve cevizle birleşerek Anadolu sofralarının sade ama güçlü başlangıcına dönüşür.

Smoked eggplant blended with cumin, olive oil, and walnut — a humble yet powerful Anatolian classic.

(PE, S, V, VGN)

600 ₺

HUMUS | HUMMUS

Taş değirmende çekilmiş tahin ve nohut ezmesi; sızma zeytinyağı ve kavrulmuş Kapadokya kabak çekirdeği ile Orta Doğu'dan Anadolu'ya uzanan köklü bir lezzete dönüşür.

Stone-ground tahini and chickpea purée, enriched with extra virgin olive oil and roasted Cappadocian pumpkin seeds, transform into a deeply rooted flavor journeying from the Middle East to Anatolia.

(PE, SE, V, VGN)

600 ₺

ATOM | ATOM MEZZE

Süzme yoğurdun kadifemsi dokusu; köy biberinin hafif acısı ve yeşil elmanın ferahlığıyla dengelenerek Anadolu mutfağına cesur ama zarif bir yorum sunar.

Velvety strained yogurt is balanced with the gentle heat of dried village pepper and the refreshing brightness of green apple, offering a bold yet refined interpretation of Anatolian flavors.

(M, S, V)

600 ₺

FESLEĞENLİ PEYNİR EZME | BASIL CHEESE SPREAD

Taze Ezine peyniri; Antep fıstığı ve fesleğenin aromatik dokunuşuyla zeytinyağında harmanlanarak, Ege esintili hafif ve dengeli bir lezzete dönüşür.

Fresh Ezine cheese blended with pistachio and aromatic basil, gently infused with olive oil, transforms into a light and balanced flavor inspired by Aegean notes.

(M, N, S, V)

600 ₺

MUHAMMARA | SMOKED MUHAMMARA

Közlenmiş kırmızı biber; ceviz, sarımsak ve nar ekşisinin dengesiyle harmanlanarak Anadolu'nun baharatlı ve güçlü karakterini yansıtan köklü bir lezzete dönüşür.

Roasted red pepper blended with walnut, garlic, and pomegranate molasses reflects the bold and spiced character of Anatolian culinary heritage.

(N, S, V, VGN)

600 ₺

YANIK ENGİNAR | CHARRED ARTICHOKE

Avanos'a özgü Kalaba yoğurdu üzerinde sunulan kızarmış çanak enginar; taze baharatlar ve sızma zeytinyağı ile birleşerek sade ama karakterli bir Akdeniz dokunuşu sunar.

Crisp artichoke hearts served over Kalaba yogurt from Avanos, finished with fresh herbs and extra virgin olive oil, offer a simple yet distinctive Mediterranean expression.

(M, S, V)

600 ₺

TOPIK | TOPIK MEZZE

Patates ve nohut ezmesi; karamelize soğan, kuş üzümü ve yer fıstığıyla buluşarak Anadolu Ermeni mutfağından günümüze uzanan zarif ve hafızalı bir tarifi yeniden yorumlar.

A refined interpretation of a heritage Armenian-Anatolian recipe, combining potato and chickpea purée with caramelized onion, currants, and peanuts.

(PE, SE, S, V)

600 ₺

KURU PATLICAN DOLMASI SUN-DRIED EGGPLANT DOLMA

Zeytinyağıyla ağır ağır pişirilmiş, kuru domatesle zenginleştirilmiş patlıcan dolması; isli yoğurdun kadifemsi dokusuyla buluşarak Anadolu'nun sabırlı ve köklü mutfak geleneğini yansıtır.

Olive oil-braised dried eggplant enriched with sun-dried tomato is paired with velvety smoked yogurt, reflecting Anatolia's patient and time-honored culinary heritage.

(M, S, V)

800 ₺

ANADOLU'DAN KURUTULMUŞ ET ANATOLIAN DRY-AGED SELECTION

Zeytinyağında dinlendirilmiş dana kuru et; fermente üzüm sirkesinin canlı asiditesi, taze rokanın ferahlığı ve Kapadokya mağara peynirinin derin aromasıyla dengelenerek güçlü ve rafine bir sunuma dönüşür.

Olive oil-rested cured beef is balanced with the lively acidity of fermented grape vinegar, the freshness of arugula, and the deep character of Cappadocian cave cheese, creating a bold yet refined composition.

(S, N, M)

1300 ₺

ANADOLU PEYNİR TABAĞI ANATOLIAN CHEESE SELECTION

Niğde Tabal, Niğde Mavisı, Obruk Kaşar ve Kapadokya mağara peyniri; dilimlenmiş kuru et ve kuru meyveler eşliğinde sunulur. Anadolu'nun zengin süt geleneğini ve bölgesel çeşitliliğini zarif bir uyumla bir araya getirir.

Niğde Tabal, Niğde Blue, Obruk Kashar, and Cappadocian cave cheese are presented with sliced cured meats and dried fruits, bringing together Anatolia's rich dairy heritage and regional diversity in elegant harmony.

(M, N, S, V)

1500 ₺



Sıcak Başlangıçlar

Ocaktan Sofraya Uzanan İzler

Başlangıçlarla yeniden hatırlanan bu eski tatlar, şimdi ateşle buluşarak sofraya sıcaklık katar. Bir zamanlar ocak başlarında, taş fırınlarda ve bakır tencerelerde pişen tarifler, geçmişin izlerini bugünün tabağına taşımaya devam eder.



Hot Starters

Echoes from the Hearth

The flavors rediscovered in the starters now meet the fire, bringing warmth to the table. Recipes once cooked in hearths, stone ovens, and copper pots continue their journey from the kitchens of the past to the plates of today.



PAPUCAKİ | CHEESE-STUFFED EGGPLANT

Obruk kaşarı ve Kapadokya mağara peyniriyle doldurulan kemer patlıcan, Sinasos usulü taze domates ve fesleğenle fırınlanarak Ege ile Kapadokya'nın zarif uyumunu aynı tabakta buluşturur.

Kemer eggplant, filled with Obruk kashar and Cappadocian cave cheese, is baked in the Sinasos style with fresh tomato and basil, bringing together the elegant harmony of the Aegean and Cappadocia on a single plate.

(G, M, S, V)

950 ₺

YAPRAK CİĞER | PAN-SEARED LIVER

Sotelenmiş yaprak ciğer, kimyonlu karamelize soğan ve sumaklı yeşil elmayla birlikte Rum mutfağından ilham alan zarif bir yorumla sunulur.

Pan-seared sliced liver, accompanied by cumin caramelized onion and sumac green apple, draws inspiration from Greek culinary tradition, reimagined with refined elegance.

(G, M, S)

1100 ₺

MANTAR LOKMASI | MUSHROOM BITES

Panelenmiş istiridye, porçini ve kültür mantarı; tereyağı ve sarımsağın aromatik dokunuşuyla bezelyeli kuşkonmaz ezmesi üzerinde sunularak toprağın derinliğini ve göç yollarının izini taşıyan katmanlı, karakterli bir lezzet deneyimi sunar.

Breaded oyster, porcini and button mushrooms, served over a pea and asparagus purée with the aromatic touch of butter and garlic, offer a layered and characterful culinary experience that reflects the depth of the earth and the traces of ancient migration routes.

(G, E, S, V)

750 ₺



Hamurdan Gelenler

Un ve Zamanın Hikâyesi

Anadolu'nun hamur geleneği; göç yollarından saray mutfaklarına uzanan kadim bir mirastır. Bu bölümde yer alan lezzetler, sabırla açılan hamurun içinde saklı hafızayı ve bölgesel ruhu sofraya taşır.



From the Dough

The Story of Flour and Time

Anatolia's dough tradition is an ancient heritage that stretches from caravan routes to palace kitchens. The dishes in this section carry the memory and regional spirit hidden within patiently handcrafted dough, bringing centuries of culinary legacy to the table.



TALAŞ BÖREĞİ | ANATOLIAN PASTRY

Kat kat açılmış yufkanın arasında ince doğranmış kuzu eti, soğan ve bezelye; sotelenmiş ıspanak ve yoğurtlu domates sos ile buluşarak Anadolu mutfağının katmanlı ve zengin karakterini yansıtır.

Thin layers of delicate pastry filled with finely chopped lamb, onion, and peas are complemented by sautéed spinach and yogurt tomato sauce, reflecting the layered and rich character of Anatolian cuisine.

(G, E, S)

800 ₺

PEYNİR DOLGULU MANTI ANATOLIAN CHEESE MANTI

Kapadokya mağara peyniri ve ıspanak dolgulu el yapımı hamur bohçası; tereyağlı kabak ve krema sos eşliğinde yöresel bir lezzeti zarifçe yansıtır.

Handmade pastry parcels filled with Cappadocian cave cheese and spinach, served with buttered zucchini and cream sauce, delicately reflect a regional flavor.

(G, E, M, V)

1000 ₺

KAYSERİ MANTISI | TURKISH MANTI

El açması Kayseri mantısı; tereyağında kavrulmuş nane, salçalı nohut ve yoğurt ile buluşarak Anadolu'nun köklü hamur geleneğini Kapadokya'ya özgü güçlü ve dengeli bir yorumla yeniden yaşatır.

Handcrafted Kayseri manti served with butter-infused mint, tomato-braised chickpeas, and yogurt, reinterpreting Anatolia's deep-rooted dumpling tradition with a bold regional character.

(G, E, S)

1000 ₺



Salatalar

Bahçenin Hafızası

Toprağın sunduğu en yalın armağanlar, bu sofrada geçmişin mutfak geleneğiyle yeniden buluşur. Bahçelerden, bağlardan ve Anadolu'nun bereketli topraklarından gelen taze ürünler; eski sofraların sadeliğini ve doğallığını bugünün tabağına taşır.



Salads

Memory of the Garden

The simplest gifts of the earth meet the culinary traditions of the past at this table. Fresh ingredients from gardens, vineyards, and the fertile lands of Anatolia bring the natural purity and balance of historic tables to the present plate.



TUTKU SALATASI | PASSION SALAD

Bahçe yeşillikleri üzerinde taze orman meyveleri; bal ve sızma zeytinyağı ile hazırlanan zarif bir sos eşliğinde, tatlı ve ferah notaların dengeli bir uyumunu sunar.

Garden greens topped with fresh forest berries, finished with a delicate honey and extra virgin olive oil dressing, offering a balanced harmony of sweet and refreshing notes.

(V, VGN)

950 ₺

PANCARLI ROKA SALATASI BEETROOT & ARUGULA SALAD

Fırınlanmış pancar; taze roka yaprakları, kiraz domates, karamelize ceviz ve taze peynirle buluşarak topraksı ve hafif tatlı aromaları bir araya getirir.

Roasted beetroot meets fresh arugula, cherry tomatoes, caramelized walnuts, and fresh cheese, bringing together earthy and subtly sweet flavors.

(PE, V, VGN)

850 ₺

EKŞİ OTLU SALATA | SOUR HERB SALAD

Taze kuzu kulağı, yeşil elma, Kapadokya kabak çekirdeği, kuru kayısı ve kuru dutla hazırlanan bu salata; ekşi ve tatlı aromaları zarif bir uyumda bir araya getirir.

This salad, prepared with fresh sorrel, green apple, Cappadocian pumpkin seeds, dried apricot and dried mulberry, brings together sweet and sour notes in an elegant balance.

(N, V, VGN)

850 ₺

MANASTIR SALATASI MONASTERY SALAD

Haşlanmış kinoa; kuşkonmaz, avokado, salatalık ve domates ile Akdeniz yeşillikleri eşliğinde hafif ama besleyici bir lezzet sunar.

Boiled quinoa, served with asparagus, avocado, cucumber, tomato and Mediterranean greens, offers a light yet nourishing flavor.

(V, VGN)

950 ₺

Ana Yemekler

Sofranın Kalbi

Bu sofrada anlatılan hikâye, ana yemeklerle derinleşir. Anadolu'nun köklü mutfak geleneğinden ilham alan tarifler; sabır, ateş ve zamanın uyumuyla hazırlanarak geçmişten bugüne uzanan bir lezzet mirasını yaşatır.



Main Courses

The Heart of the Table

Here the story of the table reaches its depth. Inspired by the culinary heritage of Anatolia, these dishes are shaped by patience, fire, and time—carrying a legacy of flavor from the kitchens of the past to the present.



BONFILE | BEEF TENDERLOIN

Izgara dana bonfile; ipeksi kereviz püresi, kat kat patates ve kuşkonmaz eşliğinde, kurutulmuş mantar ve ilik ile zenginleştirilmiş şarap sosuyla tamamlanarak dengeli ve sofistike bir lezzet deneyimine dönüşür.

Grilled beef tenderloin, served with silky celeriac purée, layered potatoes and asparagus, is finished with a wine sauce enriched with dried mushrooms and bone marrow, creating a balanced and sophisticated culinary experience.

(M, CE, S, A)

2200 ₺

REYHANLI DANA YANAĞI

BASIL-BRAISED BEEF CHEEK

Şarapla ağır ateşte pişirilen dana yanağı; tereyağlı patates ve fırınlanmış kiraz domatesle buluşarak kendi yoğun sosunda derin ve zamansız bir lezzet sunar.

Beef cheek, slow-cooked in wine over low heat, meets buttered potatoes and roasted cherry tomatoes, offering a deep and timeless flavor in its own rich sauce.

(M, S, A)

1800 ₺

BONFILE ŞAŞLIK | BEEF SHASHLIK

Dilimlenmiş bonfile; köy ekmeği arasında karamelize soğan ve fırın domatesle birleşirken, ızgara sarımsak ve tava yoğurdu eşliğinde Anadolu sofralarına modern bir yorum katar.

Sliced beef tenderloin layered with caramelized onion and roasted tomato in rustic bread, accompanied by grilled garlic and pan yogurt, reinterprets an Anatolian classic with contemporary elegance.

(G, M, S, A)

2200 ₺

LAVANTALI KUZU KOL | LAVENDER LAMB LEG

Ağır ateşte yedi saat pişirilen kuzu kol, fırınlanmış lavanta ile Nevşehir pekmezli yoğurdu, Aksaray soğanlaması ve Anadolu keşkeğiyle yöresel lezzet şöleni sunar.

Lamb shoulder, slow-cooked over low heat for seven hours and infused with roasted lavender, is served with Nevşehir's molasses yogurt, Aksaray-style onions, and traditional Anatolian keşkek, offering a regional feast of flavors.

(M, S, A)

1950 ₺

KUZU KAFES | LAMB RACK

Kalem pirzola; közlenmiş patlıcan, soğan, domates ve biber çektirmesi eşliğinde, ızgara mantar üzerinde sunularak ateşin ve toprağın aromalarını bir araya getirir.

Lamb rack is presented over grilled mushrooms with roasted eggplant, onion, tomato, and pepper reduction, bringing together the aromas of fire and earth.

(M, S, A)

2100 ₺

KUZU YAHNI | LAMB STEW

Erikli ve kuru domatesli kuzu yahnisi; füme edilmiş patlıcan beğendiyle birleşerek tatlı, isli ve baharatlı notaların dengeli bir uyumunu yansıtır.

Lamb stew with plum and sun-dried tomato meets smoked eggplant purée, revealing a balanced harmony of sweet, smoky, and spiced notes.

(M, N, S, A)

1800 ₺

ÇÖMLEK KEBABI | POTTERY KEBAB

Toprak çömlekte ağır ağır pişirilen kuzu eti; firik pilavı ile birlikte Anadolu'nun sabırlı ve köklü pişirme geleneğini sofraya taşır.

Slow-cooked lamb prepared in a traditional clay pot and served with freekeh pilaf reflects Anatolia's patient and time-honored culinary heritage.

(G, M, S)

1950 ₺

YARIM KÖY TAVUĞU HALF FREE-RANGE CHICKEN

Kişniş ile fırınlanmış köy tavuğu; kök sebzeler eşliğinde doğal ve yalın aromaların öne çıktığı dengeli bir sunum oluşturur.

Oven-roasted coriander free-range chicken served with root vegetables highlights pure and natural flavors in a balanced presentation.

(M, S)

1600 ₺

SAFRANLI BILDIRCIN | SAFFRON QUAIL

Safranın zarif dokunuşuyla fırınlanan bütün bildircin; firik bulguru ve havuç püresiyle birleşerek Anadolu'nun baharatlı ve toprak karakterini yansıtır.

Whole quail, oven-roasted with the delicate touch of saffron, paired with freekeh bulgur and carrot purée, reflects the spiced and earthy character of Anatolia.

(N, S)

1700 ₺

IZGARA SOMON | GRILLED SALMON

Marine edilmiş ızgara somon; hardallı patates ve tereyağı kremalı kapari sos ile deniz ve toprak aromalarını zarif bir uyum içinde buluşturur.

Marinated grilled salmon served with mustard potatoes and a buttered creamy caper sauce unites the flavors of sea and earth in refined harmony.

(F, S, MU)

1600 ₺



Tatlılar

Hatıraların Son Notaları

Her sofranın sonunda, geçmişten kalan en tatlı izler saklıdır. Geleneksel tariflerden ilham alan bu tatlılar; meyvelerin, sütlü dokuların ve zarif dokunuşların birleşimiyle unutulmuş lezzetleri yeniden hatırlatır.



Desserts

The Final Notes of Memory

At the end of every table lie the sweetest traces of memory. Inspired by traditional recipes, these desserts bring together fruits, delicate creams, and refined touches to revive flavors once cherished in the kitchens of the past.



MOR SULTAN | SACRED PEAR

Kırmızı şarapta ağır ağır pişirilmiş armut; kaymak dolgusu ve kavrulmuş Antep fıstığı ile buluşarak zarif ve derin aromalı bir final sunar.

Pear slowly poached in red wine, filled with clotted cream and finished with roasted pistachio, offering an elegant and layered finale.

(M, N, S, A, V)

950 ₺

LAV ÇİKOLATA | CHOCOLATE LAVA CAKE

Yoğun bitter çikolata dolgusu; vanilyalı dondurma ile birleşerek sıcak ve soğuk dokuların dramatik uyumunu yansıtır.

A rich dark chocolate center paired with vanilla ice cream creates a dramatic contrast of warm and cold textures.

(G, M, N, V)

900 ₺

ANADOLU KATMERİ | ANATOLIAN KATMER

Kaymak dolgulu ince yufka; bal, Antep fıstığı ve vanilyalı dondurma ile birleşerek Güneydoğu'nun köklü tatlı kültürünü zarif bir yorumla sunar.

Delicate pastry layered with clotted cream, honey, pistachio, and vanilla ice cream presents a refined interpretation of Southeastern Anatolia's traditional dessert heritage.

(G, M, N, V)

900 ₺

İNCİR UYUTMASI | FIG DELIGHT

İncir uyutması; sütün incirle mayalanıp doğal şekilde koyulaştığı, ipeksi dokusuyla Yozgat'a özgü zamansız bir lezzet olup orman meyveleriyle zarifçe tamamlanır.

Fig "Uyutması"; milk naturally thickened through fermentation with figs, is a timeless specialty of Yozgat with its silky texture, delicately finished with forest berries.

(G, M, V)

850 ₺

MEVSİM HASADI | SEASON'S HARVEST

Dilimlenmiş taze mevsim meyveleri; Anadolu'nun bereketini ve doğanın saf lezzetini sade bir sunumla sofraya taşır.

Sliced fresh seasonal fruits bring Anatolia's abundance and the pure essence of nature to the table in a simple yet elegant presentation.

(V, VGN)

800 ₺

ALERJEN UYARISI | ALLERGEN WARNING

(VGN)

VEGAN

(V)

VEJETERYAN
VEGETARIAN

(G)

GLUTEN

(E)

YUMURTA
EGG

(CE)

KERVİZ VE ÜRÜNLERİ
CELERY

(MU)

HARDAL
MUSTARD

(SE)

SUSAM VE ÜRÜNLERİ
SESAME SEEDS

(S)

SÜLFİT
SULPHUR DIOXIDE

(MO)

YUMUŞAKÇALAR
MOLLUSC

(F)

BALIK
FISH

(PE)

YERFISTIĞI ÜRÜNLERİ
PEANUT

(M)

SÜT
MILK

(N)

SERT KABUKLU
NUTS

(A)

ALKOL
ALCOHOL

Herhangi bir ürün alerjiniz varsa lütfen bizi bilgilendirin.

If you allergic of product, please inform us.

Fiyatlarımıza K.D.V. Dahildir.

Prices are Including Local Taxes. (V.A.T)



