



# VIRTUS

BY SACRED HOUSE



E 2  
S 0  
T 2  
D 1



## FOOD MENU





VIRTUS  
BY SACRED HOUSE

ESTD  
2021

*Vita brevis, carpe diem...*  
*Hayat kısa, anı yaşa.*

### *Unutulmuş Tarifler*

*Virtus, Antik Roma'da erdem, Roma İmparatorluğu'nda bir tanrıdır. Mükemmellik, cesaret, karakter ve yiğitlik taşır.*



### *Forgotten Recipes*

*Virtus is virtue in Ancient Rome and a god in the Roman Empire. It conveys excellence, courage, character and valor.*

*Age appears best in four  
things: of food to burn,  
of wine to drink, of  
friends to trust and of authors  
to read.*





# VIRTUS

BY SACRED HOUSE

ESTD  
2021

## ÇORBA / SOUP

### Günün Çorbası / Soup of the Day

300 TL

Lütfen servis görevlisinden günün çorbasını öğrenin  
*Please ask your server for soup of the day*



## MEZELER / OUR APPETIZER

### Ermeni Mezese / Armenian Mezze

320 TL

Köz patlıcan, fıstık, tahin, sarımsak ve zeytinyağlı Ermeni mezese  
*Traditional Armenian Mezze, roasted eggplant with pistachio, tahini, garlic and olive oil*

### Topik / Traditional Armenian Mezze "Topik"

320 TL

Patates ve nohut topu içerisinde karamelize edilmiş soğan, kuş üzümü ve fıstık ile  
*Potato & chickpea ball with caramelized onion, peanuts and currant*

### Babağannuş / Baba Ghanoush

320 TL

Tahin ve cevizli köz patlıcan ezmesi  
*Roasted eggplant with tahini and walnut*

### Yeşil Elmalı Atom / Atom with Green Apple

320 TL

Arnavut biberli ve yeşil elmalı acılı atom  
*Spicy atom with Albanian pepper and green apple*

### Girit Meze / Traditional Cretan Mezze

320 TL

Ezine, tulum peynir ve Antep fıstığı ile harmanlanmış  
*Ezine blended with tulum cheese and Antep pistachios*



You can't buy happiness. But you can prepare  
a cocktail. And that's kind of  
the same thing.



# VIRTUS

BY SACRED HOUSE

ESTD  
2021



*Antik tarihin bilinen en eski gastronomlarından biri olan Apicius, Kral Tiberius döneminde yaşamıştır. Onun "De Re Coquinaria" adlı yemek kitabı günümüze kadar ulaşmıştır.*



*Apicius, one of the earliest known gastronomers of ancient history, lived during the reign of King Tiberius. His cookbook "De Re Coquinaria" has survived to this day.*

## SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

### Balcan Dolması "Gaziantep" / Stuffed Dry Eggplant

400 TL

Zeytinyağlı, kuru domatesli patlıcan dolması  
*Traditional stuffed eggplant with dry tomato*

### Göğ Domates "Niğde" / Special Tomato

650 TL

Yeşil domates dilimleri, kekikli yarı kurutulmuş domates, üzüm sirkeli kiraz domates, Niğde Mavisı Peyniri, konfi edilmiş zeytin, taze baharat yaprakları, soğuk sıkım zeytinyağı  
*Green tomato slices, semi-dried tomatoes with thyme, cherry tomatoes with grape vinegar, Nigde Blue Cheese, confit olives, fresh spice leaves, cold-pressed olive oil*

### Karpaçyo / Carpaccio

600 TL

Zeytinyağında dinlendirilmiş ince dilimli dana karpaçyo, balzamik sos, parmesan yaprakları ve roka eşliğinde  
*Beef carpaccio marinated with olive oil, balsamic sauce, arugula and parmesan cheese*

### "Virtus" Peynir Tabağı / "Virtus" Cheese Platter

1000 TL

Niğde Tabal Peyniri, Niğde Mavisı Peyniri, Obruk Kaşar Peyniri, Kapadokya Mağara Peyniri, dilimlenmiş kuru et, pastırma, kraker, kuru meyve, kuru yemiş ile birlikte  
*Local 100 % creamed aged cow milk cheese aged in cave, Nigde region 100% sheep soft blue cheese, Obruk region 40% cow milk 60% sheep milk cheese aged in cave, Cappadocia region 100% sheep milk cheese aged in cave, sliced dried meat, crackers, dried fruits with nuts*



# VIRTUS

BY SACRED HOUSE

ESTD  
2021



1670 yılında Hannah Wolley, "The Queen-like Closet or Rich Cabin" adlı eseriyle yemek kitabı yazan ilk kadın yazar olarak tarihe geçti.



In 1670, Hannah Wolley made history as the first female author to write a cookbook with her work "The Queen-like Closet or Rich Cabin".

## SALATALAR / SALAD'S

### Tutku Salatası / Salad of Passion

650 TL

### "Şefin Spesiyali / Chef's Special"

Bahçe yeşillikleri üzerinde taze orman meyveleri ve ballı zeytinyağı, limon sos ile  
Garden salad with fresh forest fruit and honey olive oil sauce

### Pancarlı Roka Salatası / Beet Salad with Arugula

550 TL

Taze roka yaprakları üzerinde parmesan peynir, mor pancar ve kiraz domates, balzamik sos ile  
Arugula salad with purple beet and cherry tomatoes, balsamic sauce

### Kinoalı Bahçe Salatası / Quinoa Garden Salad

600 TL

Haşlanmış kinoa içerisinde baby havuç, kuşkonmaz, avokado, kabak, salatalık ve domates ile harmanlanmış Akdeniz yeşillikleri  
Boiled Quinoa with baby carrot, asparagus, zucchini, avocado, cucumber and tomatoes, served with Mediterranean greens

I love cooking that is  
of all times.  
of all vines.





VIRTUS  
BY SACRED HOUSE

ESTD  
2021



*Melceü't -Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) adlı eser, Mehmet Kamil tarafından 1844 yılında basılmış olan ilk Türk yemek kitabıdır.*



*The work called Melceü't-Tabbâhin (Cooks' Shelter) is the first Turkish cookbook published by Mehmet Kamil in 1844.*

## SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT STARTERS

### Talaş Böreği "Anadolu" / Vol-Au-Vent

550 TL

İnce doğranmış kuzu eti, soğan, bezelye, sotelenmiş ıspanak talaş sosu ile

*Finely chopped lamb meat, onion, peas, sautéed spinach with chipotle sauce*

### Melanzane / Parmigiana di Melanzane

480 TL

Parmesan peyniri ve taze domates eşliğinde fırınlanmış kemer patlıcan

*Parmesan cheese and fresh tomatoes accompanied baked eggplant*

### Çapata / Ciabatta

400 TL

Fesleğen, sarımsak ve domates ile sote edilmiş çapata ekmeği üzerinde parmesan yaprakları

*Sauteed tomato, garlic and fresh basil on ciabatta bread with parmesan cheese*





# VIRTUS

BY SACRED HOUSE

ESTD  
2021



*Tarihte bilinen ilk basılı yemek kitabı, 1485 yılında İtalyan yazar Bartolomeo Scappi tarafından yazılmıştır.*



*The first known printed cookbook in history was written by the Italian author Bartolomeo Scappi in 1485.*

## ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

### Scappi'nin Bonfilesi / Scappi's Beef Fillet

1550 TL

Dana Bonfile, tereyağlı mantar ve kuşkonmaz, özel şarap sosu ile  
*Beef fillet, buttered mushroom and asparagus with special wine sauce*

### Reyhanlı Dana Yanağı "Anadolu" / Veal Cheek with Basil "Anatolian"

1550 TL

Safranlı bulgur üzerinde ağır ateşte şarapla pişirilmiş dana yanağı,  
taze baharat yağı ile  
*The veal cheek, slow-cooked with wine over low heat, served on saffron bulgur, drizzled with fresh herb oil.*

### Saray Kaburga "Osmanlı" / The Palace Ribs "Ottoman"

1450 TL

Taze baharatlar ile fırınlanmış dana kaburga,  
keşkek eşliğinde özel şarap sos ile  
*Oven roasted beef ribs with traditional Keşkek and special wine sauce*

### Ermeni Yahnisi / Armenian Lamb Stew

1350 TL

Füme edilmiş patlıcan beğendi eşliğinde, kuzu yahnisi  
*Lamb stew, served with smoked eggplant puree*

### Lavantalı Kuzu Kol "Nevşehir" / Lamb with Lavender "Nevşehir"

1500 TL

7 saat pişirilmiş pekmezli yoğurt, havuç kreması, lavantalı  
ve kirazlı sos eşliğinde fırınlanmış kuzu kol  
*Baked lamb shoulder, cooked for 7 hours, served with molasses yoghurt, carrot cream, lavender and cherry sauce*

### Çullama "Kırşehir" / Chicken "Kırşehir"

1400 TL

Tuzda bekletilmiş köy tavuğu, mercimekli bulgur pilavı,  
sotelenmiş ıspanak, kapari çiçekli tavuk sosu ile  
*Organic chicken marinated in salt, bulgur rice with lentils, sautéed spinach, with caper flower chicken sauce*



# VIRTUS

BY SACRED HOUSE

ESTD  
2021

## Ördek Konfi / Confit de Canard

1350 TL

Konfi edilmiş ördek, roka patates püresi ve mürdüm erik sos ile  
*Confit duck leg with arugula potato puree and plum sauce*

## Somon Salire / Salmon Salire

1300 TL

Taze baharatlar ile sote edilmiş sebze buketi eşliğinde,  
tereyağlı safranlı limon sos ile  
*Beef cheek braised in wine over saffron bulgur, with fresh spice oil*



## MAKARNALAR / PASTA

### İtalyan Mantısı / Ravioli

800 TL

Ispanak, lor ve parmesan peynir dolgulu ravioli,  
tereyağlı kabak ve krema sos ile  
*Stuffed with parmesan, spinach and local cheese buttered  
creamy zucchini sauce*

### Mantı "Kayseri" / Traditional Mantı "Kayseri"

750 TL

Sotelenmiş kıyma el açması hamur eşliğinde, tereyağlı nohut sos ile  
*Sautéed minced meat accompanied with hand-rolled dough,  
served with buttery chickpea sauce*



*You can't buy happiness.*

*But you can prepare a cocktail.*

*And that's kind of the same*

*thing.*





VIRTUS  
BY SACRED HOUSE

ESTD  
2021



1742 yılında Fransız şef Vincent La Chapelle tarafından 'omelette soufflée' tarifinin yaratıldığı biliniyor.



In 1742, the French chef Vincent La Chapelle is known to have created the recipe for 'omelette soufflée'.

## TATLILAR / DESSERT'S

<b>Cehennem "Dante" / Inferno "Dante"</b>	<b>650 TL</b>
<b>"Şefin Spesiyali / Chef's Special"</b>	
Kırmızı şarap ile pişirilmiş armut, kaymak ve Antep fıstığı eşliğinde <i>Pears cooked with red wine, served with clotted cream and pistachios</i>	
<b>Sufle "Fransa" / Soufflé by Chapelle "France"</b>	<b>550 TL</b>
Özel çikolata sosu ve dondurma ile <i>With chocolate sauce and ice cream</i>	
<b>Katmer "Anadolu" / Katmer "Anatolian"</b>	<b>500 TL</b>
Ballı Antep fıstığı ve kaymak dolgulu yufka, kesme Maraş Dondurması ile <i>Honey and Antep pistachio-filled pastry, served with Maraş ice cream</i>	
<b>İncir Uyutması "Yozgat" / Special Fig "Yozgat"</b>	<b>500 TL</b>
Süt ile karamelize edilmiş incir, orman meyveleri eşliğinde <i>Figs caramelized with milk and forest fruits</i>	
<b>Mistik "Virtus" / Mystic "Virtus"</b>	<b>580 TL</b>
Fırınlanmış kaymaklı kabak püresi, üzerinde tarçınlı kabak çekirdeği ile <i>Baked creamy pumpkin purée, topped with cinnamon pumpkin seeds</i>	
<b>Mevsim Meyveleri / Seasonal Fruits</b>	<b>600 TL</b>
Dilimlenmiş taze mevsim meyveleri <i>Sliced fresh seasonal fruits</i>	

Herhangi bir ürün alerjiniz varsa lütfen bizi bilgilendirin.  
*If you have any allergies, please inform us.*  
%10 Servis Ücreti Uygulanır. / 10% Service Charge Applies.  
Fiyatlarımıza K.D.V. Dahildir. / Our Prices Include local taxes (VAT).

Vita brevis, carpe diem...  
Hayat kısa, anı yaşa.



V I R T U S

BY SACRED HOUSE

◆  
E  
S  
T  
D  
2  
0  
2  
1