seten

restaurant

seten
restaurant

HAKKIMIZDA
About us

Seten Restaurant: Kapadokya'nın Kalbinde Bir Lezzet Yolculuğu

Kapadokya'nın büyüleyici vadilerinde, Peri bacalarının masalsı güzelliği ile tarihin derin izlerinin buluştuğu bir noktada yer alan Seten Restaurant, sizi bu eşsiz coğrafyanın zengin kültürel mirasından ilham alan bir lezzet yolculuğuna davet ediyor. "Seten" ismi, Anadolu'da tahılları öğütmek için kullanılan geleneksel taş değirmenlerden geliyor ve bu isim, toprağın, insanın ve zamansız mutfak geleneklerinin derin bağını simgeliyor.

Seten'de her tabak bir hikâye anlatır. Kapadokya'nın bereketli topraklarından, bölgenin eşsiz ürünlerini besleyen volkanik topraklara kadar, Kapadokya'nın özünü sofralarınıza taşıyoruz. Menümüz, nesilden nesile aktarılan kadim tariflerle, yetenekli şeflerimizin modern dokunuşlarını bir araya getiriyor. Her bir malzeme, yerel çiftçilerden ve zanaatkârlardan özenle temin edilerek, her lokmanın bu büyülü toprakların otantik ruhunu yansıtması sağlanıyor.

Kapadokya'nın lezzetlerini keşfederken, Maccan Vadisi'nin büyüleyici manzarası ve tarihin fısıltıları sizi, yemeklerin sadece bir ihtiyaç değil, aynı zamanda hayatın, topluluğun ve toprağın bir kutlaması olduğu bir zamana götürecek.

Seten Restaurant'a hoş geldiniz.
Kapadokya'nın ruhunun tabağınızda hayat bulduğu bu yerde sizi tat, gelenek ve zamansız güzelliklerle dolu bir yolculuğa çıkaralım...

Seten Restaurant: A Culinary Journey in the Heart of Cappadocia

Located in the enchanting valleys of Cappadocia, where the fairy chimneys' magical beauty meets the deep traces of history, Seten Restaurant invites you on a culinary journey inspired by the rich cultural heritage of this unique region. The name "Seten" comes from the traditional stone mills used in Anatolia to grind grains, symbolizing the deep connection between the land, people, and timeless culinary traditions.

At Seten, every dish tells a story. From the fertile lands of Cappadocia to the volcanic soil that nourishes the region's unique produce, we bring the essence of Cappadocia to your table. Our menu combines ancient recipes passed down through generations with the modern touches of ourtalented chefs. Every ingredientis carefully sourced from local farmers and artisans, ensuring that every bite reflects the authentic spirit of this magical land.

As you explore the flavors of Cappadocia, the mesmerizing view of Maccan Valley and the whispers of history will transport you to a time when food was not just a necessity but a celebration of life, community, and the earth.

Welcome to Seten Restaurant.
Let us take you on a journey filled with taste, tradition and timeless beauty, where the soul of Cappadocia comes to life on your plate.

STARTERS / BAŞLANGIÇLAR

DAILY SOUP / GÜNÜN ÇORBASI 250
Traditional and seasonal daily soup.
Yöresel ve mevsimsel günlük çorba.

BALKABAĞI TARATOR 320
VG
Slowly cooked pumpkin, blended with roasted pumpkin seed and clay pot cheese. Served with root vegetables and strained pine honey.
Odun ateşinde pişirilmiş balkabağı, kavrulmuş kabak çekirdeği ve çömlek peyniri ile harmanlanıp, kök sebzeler ve süzme çam balı ile servis edilir.

HUMMUS 300
V VG
Mashed chichpeas flavored with Tahini, Lemon juice, garlic, olive oil. Served with roasted sesame and arugula.
Nohut püresi, tahin, limon suyu, sarımsak ve zeytin yağı ile harmanlanıp. Kavrulmuş susam ve roka ile servis edilir.

MUHAMMARA 300
V VG
Traditional dish preparing with, roasted red pepper, walnut, roasted ground chichpeas, homemade tomato paste. Served with pomagranate seeds.
Közlenmiş kapya biber, ceviz içi ve kavrulmuş leblebi tozu ve doğal ev salçası ile hazırlanıp, nar taneleri ile servis edilir.

FISTIKLI GİRİT EZME 375
V
Curd cheese, Ezine white cheese, Homemade creamy cheese blended with pistachio, fresh basil and olive oil. Served with dried tomato, crispy orange chips and seasonal fruit marmalade.
Lor peyniri, Ezine beyaz peynir, ev yapımı krem peynirin, Antep fıstığı, zeytin yağı ve taze fesleğen ile harmanlanıp. Kuru domates, çıtır portakal cipsi ve mevsim marmelatı ile servis edilir.

VG Vegan · V Vegetarian · Sesame/Susam
Gluten Free · Nuts/Kuruyemiş · Lactose · Lactose Free

All prices are in TL and include VAT. 10% service charge will be added.
Tüm fiyatlar TL olup KDV dahildir. %10 servis bedeli uygulanır.

STARTERS / BAŞLANGIÇLAR

VG

SPICY FRUITY ATOM / ACILI MEYVELİ ATOM 340

V

Strained yoghurt, Fresh green apple, pineapple, spicy chili pepper, dried fig, apricot. Served with spicy red sauce.
Süzme yoğurt, yeşil elma, ananas parçaları, acı atom biberi, kuru incir ve kayısı ile hazırlanıp. Kırmızı acı sos ile servis edilir.

STUFFED GRAPE LEAVES WITH SOUR CHERRY 350
VİŞNELİ YAPRAK SARMA V

Vine leaves stuffed with rice, cooked with sour cherry sauce. Served with Nevşehir yoghurt and burnt lemon peel.
Vişne sosunda pişirilmiş, pirinç dolgulu asma yaprağı. Nevşehir yoğurdu ve yanık limon aroması ile servis edilir.

MIXED APPETIZER TRAY 750
KARIŞIK MEZE TABAĞI

Ezine White Cheese, Hummus, Spicy fruity Atom, Stuffed grape leaves, Fıstıklı Girit ezme, Roasting herbs, Pumpkin Tarator.
Ezine Beyaz peynir, Humus, Acılı meyveli Atom, Vişneli yaprak sarma, Fıstıklı Girit ezme, Ot kavurma, Balkabağı Tarator.

GOURMET CHEESE TRAY 780
GURME PEYNİR TABAĞI V

Smoked Beef ribs, Kars Gruyere Cheese, Blue Cheese, Chechil Cheese, Smoked Circassian Cheese, Kars Aged Cheese. Served with dried fruits, walnut, ginger flavored spicy jam, local dried fruit pump, and crispy bread.
Füme dana kaburga, Kars Gravyer Peyniri, Rokfor Peyniri, Çeçil Peyniri, İsli Çerkez ve Kars eski kaşar peyniri. Kuru meyveler, Ceviz ve acılı zencefil aromalı marmelat, pestil ve çıtır ekmek ile servis edilir.

V Vegetarian · Gluten Free · Lactose · Dairy/Süt Ürünleri
Conditional Gluten Free/Koşullu Glutensiz · Nuts/Kuruyemiş

All prices are in TL and include VAT. 10% service charge will be added.
Tüm fiyatlar TL olup KDV dahildir. %10 servis bedeli uygulanır.

HOT APPETIZERS
ARA SICAKLAR

SPICY CHICKPEA FRITTERS / FALAFEL 350

Blended mashed chickpeas, Parsley, onion, Cumin, egg, flour, garlic. Served with Kalaba yoghurt and tahini and roasted sesame.
Nohut püresi, Maydanoz, soğan, kimyon, yumurta, un ve sarımsak ile hazırlanıp. Yöresel Nevşehir Kalaba yoğurdu ve tahin ile servis edilir.

VEGETABLE KADAYIF PASTRY
SEBZELİ KADAYİF BÖREĞİ 340

Vegetable Shredded wheat pastry preparing with spinach, onion, green pepper, red pepper, mushroom. Served with mint flavored Nevşehir Kalaba yoghurt, grilled vegetables and Traditional tomato sauce.
Kadayıf içerisinde ıspanak, soğan, renkli biberler ve mantar. Kalaba yoğurdu, köz sebzeler ve çanak domatesi sosu ile servis edilir.

PASTRAMI PIE / PASTIRMALI BÖREK 375

Breaded Pastry with pastrami, Green pepper, red pepper, yellow pepper and Mozzarella cheese. Served with Traditional spicy tomato sauce.
Panelenmiş kızarmış yufka içinde Pastırma, renkli biberler ve mozarella peyniri. Nevşehir acılı domates sosu ile servis edilir.

STUFFED MEATBALLS / İÇLİ KÖFTE 390

Ground meat, onion, walnut, parsley, stuffed inside Bulgur balls. Served with Pistachio, strained yoghurt and lemon slice.
Yöresel iç bulgur, dana kıyma, soğan, ceviz, maydanoz. Antep fıstığı, Süzme yoğurt ve limon ile servis edilir.

V Vegetarian · Lactose · Dairy/Süt Ürünleri · Egg/Yumurta
Gluten · Soy/Soya · Sesame/Susam · Nuts/Kuruyemiş

All prices are in TL and include VAT. 10% service charge will be added.
Tüm fiyatlar TL olup KDV dahildir. %10 servis bedeli uygulanır.

HOT APPETIZERS
ARA SICAKLAR

SAUTEED HERBS IN POT 340
KİREMİTTE OT KAVURMA

Seasonal herbs(Madımak, Spinach, leek, chard, mustard greens) sauteed with oyster mushroom in a pot. Served with poached egg and Kalaba yoghurt.
Mevsimsel otlar (Madımak, Ispanak, pırasa, pazı, hardal otu) istiridye mantarı ile kiremitte hazırlanıp. Poşe yumurta ve Kalaba yoğurdu ile servis yapılır.

SETEN VEGETABLE FRITTERS / 320
SETEN MÜCVER

Prepared with carrot, zucchini, parsley, dill, egg, flour, currant. Served with homemade fried cheese and mint flavored yoghurt.
Havuç, kabak, maydanoz, dere otu, yumurta, un, kuş üzümü ile hazırlanıp. Ev yapımı kızarmış peynir ve naneli yoğurt ile servis edilir.

STUFFED SQUASH BLOSSOM 350
KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

Seasonal squash flowers stuffed with rice mixture and homemade tomato paste. Served with yoğurt sauce.
İç pilav ile doldurulmuş kabak çiçeği dolması. Yoğurtlu sos ile servis edilir.

V Vegetarian · Gluten · Gluten Free
Lactose · Dairy/Süt Ürünleri · Egg/Yumurta

All prices are in TL and include VAT. 10% service charge will be added.
Tüm fiyatlar TL olup KDV dahildir. %10 servis bedeli uygulanır.

SALADS / SALATALAR

SETEN SALAD / SETEN SALATA 320

Anatolian Grains (Karakılçık wheat, Black rice, Beluga lentil), smoked unripe wheat, handmade pickled onions caramelized walnuts, fresh herbs.
Served with chef's special sauce and cream cheese.
Anadolu tahılları (Karakılçık buğdayı, Siyah pirinç, beluga mercimeği), isli firik bulguru, el yapımı soğan turşusu, karamelize ceviz ve taze otlar ile hazırlanıp.
Şefin özel sosu ve krem peynir ile servis edilir.

CHICKEN SALAD / TAVUKLU SALATA 390

Grilled chicken, lettuce, parmesan cheese, crispy bread.
Served with double cheese sauce.
Izgara tavuk, çıtır marul, parmesan peyniri, kıtır ekmek.
İki peynirli sos ile servis edilir.

SMOKED SALMON SALAD
TÜTSÜLENMİŞ SOMON SALATA 420

Garden greens, smoked salmon, cabbage and onion pickle, dried tomato, dill, sweet corn. Served with lemon sauce.
Bahçe yeşillikleri, tütsülenmiş somon, lahana ve soğan turşusu, kuru domates, dere otu ve mısır taneleri ile hazırlanır.
Limon sos ile servis edilir.

MEDITERRANEAN SALAD / AKDENİZ SALATA 330

Mediterranean greens, orange, pomagranate, carrot, beetroot, grilled olives. Served with honey mustard sauce.
Akdeniz yeşillikleri, portakal, nar, havuç, pancar ve ızgara zeytin ile hazırlanıp. Ballı hardal sos ile servis edilir.

FRESH SALAD WITH GOAT CHEESE
KEÇİ PEYNİRLİ SALATA 350

Cucumber, zuccuni, carrot, quinoa, aromatic herbs, local goat cheese. Served with citrus sauce.
Salatalık, kabak, havuç, kinoa, aromatik otlar ve keçi peyniri ile hazırlanır. Narenciye sos ile servis edilir.

V Vegetarian · VG Vegan · Nuts/Kuruyemiş · Mustard/Hardal
Conditional Gluten Free/Koşullu Glutensiz · Gluten Free
Lactose Free · Lactose · Dairy/Süt Ürünleri · Egg/Yumurta

All prices are in TL and include VAT. 10% service charge will be added.
Tüm fiyatlar TL olup KDV dahildir. %10 servis bedeli uygulanır.

PASTAS / MAKARNALAR

CAPPADOCIAN RAVIOLI 690

Homemade ravioli stuffed with ground meat.
Served with strained yoghurt, with garlic and
butte mint sauce top off chickpeas with beef.
Ev yapımı yöresel dana kıymalı mantı. Sarımsaklı yoğurt,
tereyağlı naneli sos ve dana etli nohut ile servis edilir.

FETTUCCINE WITH VEGETABLES 450
SEBZELİ ERİŞTE

Fettuccine with seasonal vegetables, walnuts, butter.
Served with Mihalic cheese.
Sebzeli ev yapımı erişte, ceviz, tereyağı ile hazırlanır.
Mihaliç peyniri ile servis edilir.

PENNE WITH TOMATO SAUCE 450
DOMATES SOSLU PENNE

Tomato Sauce, Basil, olive oil.
Served with Parmesan cheese.
Domates sosu, fesleğen ile hazırlanır.
Parmesan peyniri ile servis edilir.

V Vegetarian · Nuts/Kuruyemiş · Gluten · Lactose · Dairy/Süt Ürünleri · Egg/Yumurta

All prices are in TL and include VAT. 10% service charge will be added.
Tüm fiyatlar TL olup KDV dahildir. %10 servis bedeli uygulanır.

MAIN COURSE
ANA YEMEKLER

POTTERY KEBAB / TESTİ KEBABI 1200

Beef meat, tomato, pepper, garlic, slow-cooked in the wood fire, Served with quince and almond pilaff.
Odun ateşinde ağır pişmiş dana eti, domates, biber, sarımsak. Bademli ve ayvalı pirinç pilavı ile servis edilir.

TRADITIONAL NEVŞEHİR CASSEROLE PAN 1300
YÖRESEL NEVŞEHİR TAVA

Lamb meat, tomato, green pepper and local "Topaç" garlic, in a traditional casserole, slow-cooked in the wood fire. Served with local Pita bread.
Kuzu eti, Yöresel çanak domatesi, yeşil biber, sarımsak, yöresel çömlek tavada, odun ateşinde ağır ateşte pişirilir. Sıcak pide ekmeği ile servis yapılır.

MUTANCANA 950

Lamb meat, baby onion, dried local "bitirgen" apricots, local raisins, floraved with honey and sumac, in a casserole, cooked in the wood-fire.
Kuzu eti, arpacık soğan, yöresel "bitirgen" kayısı kurusu, yöresel kuru üzüm, bal ve sumak ile tatlandırılıp. Odun ateşinde güveçte pişirilir.

GRILLED LAMB TENDERLOIN 1500
KUZU KÜŞLEME

Lamb Tenderloin "Küşleme", mastic infused eggplant cream, grilled homemade cheese, baby onion, served with red buttered sauce.
Damla sakızlı patlıcan beğendi yatağında, Izgara Kuzu küşleme eti, arpacık soğan, kızarmış ev yapımı peynir ile hazırlanıp, tereyağlı kırmızı sos ile servis edilir.

ConditionalGluten Free/Koşullu Glutensiz · Gluten Free · Lactose · Dairy/Süt Ürünleri · Egg/Yumurta · Nuts/Kuruyemiş

All prices are in TL and include VAT. 10% service charge will be added.
Tüm fiyatlar TL olup KDV dahildir. %10 servis bedeli uygulanır.

MAIN COURSE
ANA YEMEKLER

BEEF MEDALLION / DANA MADALYON 1300

Grilled Veal Tenderloin fillet, patato cake preparing with local pastrami and cheese, served with steamed root vegetables and demi glace sauce.
Izgara Dana bonfile eti, pastırmalı ve peynirli patates keki ile hazırlanıp. Buharda kek sebzeler ve demi glace sos ile servis edilir.

ÇÖKERTME KEBAB / ÇÖKERTME KEBABI 800

Shoestring fries topped with Veal Steak pieces, strained yoghurt with local "Topaç" garlic served with tomato sauce.
Kibrit patates ve süzme yoğurt üzerine Dana bonfile parçacıkları, domates sos ile servis edilir.

SETEN TANDOORI / SETEN TANDIR 1200

Beef ribs slow-cooked over wood fire for 8 hours.
Mashed patato, crispy onion. Served with marrow sauce and roasted pumpkin seeds.
Odun ateşinde 8 saat pişirilmiş dana kaburga eti, Patates püresi, çıtır soğan ile hazırlanır. Özel ilik sos ve kavrulmuş kabak çekirdeği ile servis edilir.

GRILLED CHICKEN CUTLET 650
IZGARA TAVUK KÜLBASTI

Grilled chicken cutlets. Served with firik pilaff (boiled, pounded unripe wheat) and homemade patato fries.
Izgara tavuk külbastı, ev yapımı patates ve firik pilavı ile servis edilir.

WILD CAUGHT SEA BASS 900
IZGARA DENİZ LEVREĞİ

Grilled Sea Bass, Local patato salad, dried tomato, olive, fresh arugula. Served with grilled lemon.
Izgara deniz levreği, Patates salatası, kuru domates, zeytin, roka. Izgara limon ile servis edilir.

Gluten Free · Gluten
Lactose Free · Lactose · Dairy/Süt Ürünleri · Mustard/Hardal

All prices are in TL and include VAT. 10% service charge will be added.
Tüm fiyatlar TL olup KDV dahildir. %10 servis bedeli uygulanır.

DESSERTS / TATLILAR

TAHINI SOUFFLE / TAHİNLİ SUFLE 350

V

White chocolate and Tahini. Served with cream and ice cream.
Beyaz çikolata ve tahin. Krema ve dondurma ile servis edilir.

CARROT SLICE BAKLAVA / HAVUÇ DİLİM BAKLAVA 340

V

Traditional big sliced Baklava with pistachio. Served with ice cream / *Fıstıklı Havuç dilim baklava. Dondurma ile servis edilir.*

BREAD KADAYIF WITH SOURCHERRY 330
VİŞNELİ EKMEK KADAYIFI V

Traditional Bread Kadayıf (a dessert of baked bread dough soaked in sourcherry syrup). Served with Turkish heavy cream and pistachio / *Vişne sosu ile zenginleştirilmiş. Geleneksel ekmek kadayıfı, ev yapımı kaymak ve Antep fıstığı ile servis edilir.*

CREME BRULEE WITH PUMPKIN 320
BALKABAKLI KREM BRÜLE V

Pumpkin, cream, egg, sugar, butter. Topped with caramelized sugar layer. Served with roasted pumpkin seeds.
Balkabağı, krema, yumurta, şeker, tereyağı.
Kavrulmuş kabak çekirdeği ile servis edilir.

CRISPY PUMPKIN DESSERT / ÇITIR KABAK TATLISI 320

V

Candied pumpkin flavored with local grape molasses.
Served with tahini, walnuts and Turkish heavy cream.
Çıtır Bal kabağı tatlısı, Tahin, ceviz ve kaymak ile servis edilir.

FRUIT PLATE / MEYVE TABAĞI 375

V VG

With seasonal fruits. / *Mevsim meyveleri ile.*

ICE CREAM / DONDURMA 270

V

Caramel, Vanilla, Chocolate, Pistachio (4 options)
Karamel, Vanilya, Çikolata, Fıstık (4 seçenek)

V Vegetarian VG Vegan
Gluten Free Gluten Sesame/Susam Nuts/Kuruyemiş
Lactose Free Lactose Dairy/Süt Ürünleri Egg/Yumurta

All prices are in TL and include VAT. 10% service charge will be added.
Tüm fiyatlar TL olup KDV dahildir. %10 servis bedeli uygulanır.

FOR
RUSSIAN

seten
restaurant