



**seten**  
restaurant





# Hakkımızda

## About us

Kapadokya'da Türk Yemekleri Restoranı  
“Seten” adı, tahılları işlemek için kullanılan eski yuvarlak taş  
değirmenin Türkçe isminden gelmektedir.

Seten taş değirmenin yanı sıra yüzyıllardır üzümleri şarap haline  
getirmek için kullanılan orijinal bir mağara odamız da var. Bu oda  
artık Şarap Mağarası Mahzenimizdir ve ev yapımı şaraplar yapmak  
için bu geleneksel yöntemi kullanmaya devam ediyoruz; unutulmaz  
bir yerel şarap tadımı deneyimi için Şarap Mağarası Mahzenimizi  
ziyaret edin! Her gün geleneksel yöntemle taze olarak hazırlanan  
yerel yemeklerin tadını çıkarın.



Turkish Food Restaurant in Cappadocia  
The name “Seten” comes from the Turkish name for the ancient  
round stone mill used to process grains.

In addition to a Seten stone mill, we have an original cave room used  
for centuries to press grapes into wine. This room is now our Wine  
Cave Cellar and we continue to use this traditional method to make  
homemade wines – visit our Wine Cave Cellar for a local wine tasting  
experience to remember! Savor local dishes, made fresh daily in the  
traditional method.

## STARTERS

### BAŞLANGIÇLAR

#### DAILY SOUP / GÜNÜN ÇORBASI

175 TL

#### Fıstıklı Girit Ezme

290 TL

Curd cheese, white cheese, cream cheese, pistachio, basil, olive oil  
Lor peyniri, ezine peyniri, krem peynir, antep fıstık

#### Hummus

240 TL

Mashed chickpeas flavored with tahini, garlic, special seasoning.  
Tahin, sarımsak ve çeşitli baharatlarla tatlandırılmış nohut püresi.

#### Muhammara

260 TL

Roasted red pepper, roasted chickpeas, walnut, homemade tomato  
paste, olive oil  
Közlenmiş kapyra biber, kavrulmuş nohut, ceviz içi, ev yapımı salça,  
zeytinyağı

#### Patlıcan Köpeoğlu

240 TL

Fried eggplant, strained yoghurt, homemade tomato sauce  
Kızarmış patlıcan, süzme yoğurt, ev yapımı domates sos

#### Balkabağı Tarator

260 TL

Pumpkin slowly cooked on the wooden fire, smoked yoghurt,  
traditional pot cheese, basil  
Bal kabağı, isli yoğurt, tulum peyniri, reyhan

#### Stuffed Grape Leaves / Vişneli Yaprak Sarma

270 TL

Vine leaves stuffed with rice cooked with sour cherry sauce.  
Vişne sosu ile pişirilmiş, pirinç ile doldurulmuş asma yaprağı.

**Warm Orange Infused Artichoke / Ilık Portakallı Enginar** 280 TL

Artichoke heart, potato, carrot, baby onion, orange sauce, olive oil, dill  
Enginar, patates, havuç, bakla, arpacık soğan, portakal sosu,  
zeytinyağı, dereotu

**Smoked Spicy Atom / Meyveli Atom** 275 TL

Smoked strained yogurt, green apple, mint, apricot, spicy sauce.  
Tütsülenmiş süzme yoğurt, yeşil elma, nane, kayısı, acı sos.

**Seabass Marine / Levrek Marin** 560 TL

Onion, mustard, black peppercorns, dill, oregano, olive oil  
and lime sauce  
Soğan, hardal, tane karabiber, dereotu, kekik, zeytinyağlı  
lime sos

**Mixed Appetizer Tray / Karışık Meze Tabacağı** 575 TL

Mamzana, Stuffed Grape Leaves, Muhammara, Hummus, Spicy  
Atom, Artichoke Hearts & Lakerda, Lebanese Tabbouleh.  
Patlıcan Köpeoğlu, Zeytin Yağlı Yaprak Sarma, Muhammara,  
Hummus, Acılı Atom, Levrek Marin, Fıstıklı Girit Ezme, Ezine Peynir

**Traditional Cheese Tray / Yöresel Peynir Tabacağı** 650TL

Niğde blue cheese, Cappadocia local cheese, Sinkhole tulum  
cheese, Niğde tulum cheese, Tabal cheese, Fruit jam, Grape, Nuts  
Niğde mavisini, Kapadokya mağara, Obruk tulum, Niğde tulum,  
Tabal peyniri, Meyve marmelad, Üzüm, Çerez

## HOT APPETIZERS

### ARA SICAKLAR

#### Chickpeas Kofta / Falafel

300 TL

Chickpeas, parsley, onion, egg, flour, garlic, cumin, youghurt

Nohut, maydanoz, soğan, yumurta, un, sarımsak, kimyon, yoğurt

#### Pastrami Pie / Pastırmalı Börek

290 TL

Breaded pastry with pastrami, mashed eggplant, and mozzarella.

Panelenmiş yufka içinde pastırma, patlıcan beğendi ve mozzarella peyniri.

#### Mushroom in Pot / Kiremitte Mantar

320 TL

Oyster mushroom, culture mushroom, mozzarella cheese, parmesan cheese, soya sauce, butter

İstiridye mantar, kültür mantar, mozarella peyniri, parmesan peynir, soya sos, tereyağı

#### Anotalian Spring Rolls / Anadolu Sebze Böreği

275 TL

Carrot, zucchini, capia pepper, sprouts, caramelized onion, spicy tomato sauce, panko bread.

Havuç, kabak, kapyra biber, soya filizi, karamalize soğan, acı domates sos, çıtır ekmeç.

#### Stuffed Meatballs / İçli Köfte

350 TL

Seasonal vegetables and minced veal meat stuffed into bulgur balls. Served with pistachio powder.

Yöresel iç bulgur, dana kıyma, soğan, antem fıstığı tozu eşliğinde.

#### Müever

290 TL

Carrot, zucchini, parsley, dill, egg, flour, yogurt, currant, tulum cheese, served with spicy sauce.

Havuç, kabak, maydanoz, dereotu un, yoğurt, kuş üzümü, yumurta, tulum peynir. Acı sos ile servis edilir.

#### Stuffed Squash Blossom / Kabak Çiçeği Dolması

330 TL

Seasonal squash flowers stuffed with bulgur and youghurt

Bulgur pilavı ile doldurulmuş yoğurtlu kabak çiçeği dolması

## SALADS

### SALATALAR

#### Seten Salad / Seten Salata

290 TL

Gaden greens, fig, traditional pot cheese, tomato, cucumber, blueberries, cherry vinegar sauce

Bahçe yeşillikleri, incir, Nevşehir çökelek peyniri, domates, salatalık, yaban mersini, vişneli sirke sos

#### Chicken Salad / Tavuklu Salata

340 TL

Iceberg, garden greens, crispy bread, cheese sauce, grilled chicken

Iceberg, bahçe yeşillikleri, Nevşehir çıtır ekmek, peynir sos, ızgara tavuk

#### Garden Salad / Bahçe Salata

275 TL

Garden greens, cherry tomatoes, cucumber, honey mustard sauce

Bahçe yeşillikleri, çeri domates, salatalık, ballı hardal sos

#### Detox Salad

290 TL

Garden greens, orange artichoke heart, beet, quinoa, carrot, baby cucumber, citrus sauce

Bahçe yeşillikleri, portakallı enginar kalbi, pancar, havuç, badem salatalık, kinoa, narenciye sos

#### Fresh Salad

250 TL

Cucumber, zucchini, tomato, dill, lemon sauce

Salatalık, kabak, domates, dereotu, limon sos

## MAIN COURSE

### ANA YEMEKLER

#### Pottery Kebab / Testi Kebabı

680 TL

Lamb meat, slow-cooked in the wood fire, tomato, pepper, garlic and baby onion. Served with almond rice.

Odun ateşinde ağır pişmiş kuzu eti, domates, biber, arpacık soğan ve sarımsak. Bademli pirinç pilavı eşliğinde servis edilir.

#### Lamb Shank / Kuzu İncik

780 TL

Slow-cooked lamb shank, roasted almond, thyme flavored plum sauce, pilaf with grapes.

Ağır ateşte pişmiş kuzu incik, kavrulmuş badem, kekik aromalı erik sos, üzümlü iç pilavı.

#### Mutancana

610 TL

Diced lamb, dry plum, apricot, raisins, almond and baby onion cooked in casserole.

Ekşi erik, kuru kayısı, kuru üzüm, badem ve arpacık soğan ile güveçte pişirilmiş kuzu eti.

#### Beef Tenderloin / Dana Lokum

735 TL

Veal tenderloin fillet, spinach with vegetables, potato with milk, mushroom sauce

Dana bonfile, sebzeli ıspanak, sütlü patates, mantar sos ile.

#### Çökertme Kebab / Çökertme Kebabı

575 TL

Shoestring fries topped with veal steak pieces, strained yogurt with tomato sauce.

Kibrit patates ve süzme yoğurt üzerine dana bonfile parçacıkları ve domates sos.



### **Seten Tandoori / Seten Tandır**

740 TL

Veal chops, mashed potato, crispy onion, served with marrow sauce.

Dana kaburga, patates püresi, çıtır soğan, ilik sos.

### **Grilled Chicken Cutlet / Izgara Tavuk Pirzola**

390 TL

Chicken cutlets with mushrooms, frig pilaff, homemade potato, grilled tomato and pepper

Mantarlı tavuk külbastı, firik pilavı, ev yapımı pataes, közlenmiş domates ve biber.

### **Grilled Salmon/ Somon Izgara**

675 TL

Grilled Norway salmon, mashed potato, sesame teriyaki sauce.

Norveç somonu, patates püresi, susamlı teriyaki sos.

### **Traditional vegetable Pasta with /Yöresel Sebzeli Erişte**

310 TL

Walnuts, butter, pot cheese.

Ceviz, tereyağı, çömlek peyniri.

### **Cappadocian Ravioli / Kapadokya Mantısı**

675TL

Homemade ravioli stuffed with ground meat. Yogurt, garlic, mint, chickpeas with beef, butter mintsauce.

Ev yapımı yöresel kıymalı mantı, sarımsaklı yoğurt, dana etli nohut, tereyağı nane sos.

### **Penne with Tomato Sauce / Domates Soslu Penne**

290TL

Tomato sauce, basil, parmesan cheese.

Domates sos, fesleğen, parmesan peyniri.

## DESSERTS TATLILAR

### Tahini Souffle / Tahinli Sufle

300 TL

White chocolate, tahini. Served with cream and ice cream.  
Beyaz ikolata, tahin. Krema ve dondurma ile servis edilir.

### Pumpkin Dessert / ıtır Kabak Tatlısı

240 TL

Candied and flavored pumpkin with grape molasses, tahini, walnut, cream.  
Kirete bekletilmiş, yöresel pekmezde tatlandırılmış bal kabağı, tahin, ceviz, kaymak.

### Gummy Baked Rice Pudding /

210 TL

### Damla Sakızlı Fırın Stla

Mastic gum, milk, rice, roasted hazelnuts.  
Damla sakızı, süt, pirinç, kavrulmuş fındık.

### Fruit Plate / Meyve Tabađı

350 TL

Seasonal fruits.  
Mevsim meyveleri.

### Ice Cream / Dondurma

250 TL

### ( 4 seçenek / 4 options )

Strawberry, caramel, vanilla, chocolate, pistachio  
ilek, karamel, vanilya, çikolata, antep pıstığı.

### řbiyet Baklava

260 TL

Traditional multi-flaked pastry with Turkish heavy cream and pistachio filling.  
Geleneksel řbiyet kaymak eşliğinde.

### Pumpkin with Cream Brulle /

300 TL

### Balkabalı Krem Brulle

Pumpkin, cream, egg, sugar, butter.  
Balkabağı, krema, yumurta, şeker, tereyağı.





**seten**  
restaurant