NANA

CAPPADOCIA



HAKKIMIZDA

NANA'YA HOŞ GELDİNİZ — KAPADOKYA'NIN KALBİNDE
Kapadokya'nın büyülü atmosferinde Nana, Türkiye'nin dört bir yanından gelen mutfak geleneklerini modern ve yaratıcı bir şekilde sunar. Burada sadece yemek değil; kültür, gelenek ve bereket deneyimlenir.

İLHAMIMIZ
Nana ismi, bir büyükannenin şefkati ile bereketin yaratıcı gücünü simgeler. Çünkü gerçek bereket, paylaşılan sofralardadır.

MUTFAK FELSEFEMİZ
Her tabakta, Türkiye'nin zengin mutfak mirası çağdaş dokunuşlarla yeniden yorumlanır.

RUHUMUZ
Nana'da her tabak; aileyi, sevgiyi ve bereketi anlatır — ruhu ve bedeni besleyen bir deneyim sunar.

ABOUT US

WELCOME TO NANA CAPPADOCIA
In the heart of Cappadocia, Nana blends Turkey's rich culinary traditions with a modern, creative touch. Here, you don't just dine — you experience culture, tradition, and the essence of abundance.

OUR INSPIRATION
Nana represents both a grandmother's warmth and the creative spirit of abundance — because true abundance lives in shared tables.

OUR CULINARY PHILOSOPHY
Each dish brings together Turkey's diverse flavors with contemporary creativity, offering a refined culinary journey.

OUR SPIRIT
Every plate tells a story of family, love, and culture — nourishing both body and soul while bringing inspiration to your table.

BAŞLANGIÇLAR
STARTERS

ÇİÇEK BAMYA *(220 kcal)* 470 ₺
VEGAN OPTION AVAILABLE (160 kcal) VG 400 ₺
Selçuklu saray mutfaklarında doğan bu zarif çorba, çiçek formundaki bamyanın yumuşak dokusunu aromatik bir suyla buluşturur. Asırlar boyunca davet sofralarında yer alan bu lezzet, hafifliği ve rafineliğiyle öne çıkar.
A refined okra soup once served in Seljuk Sultanate kitchens, where its floral-shaped okra was prized for delicacy. Revived from historical banquets, this velvety broth delivers the subtle elegance of imperial cuisine.

ZEYTİNLİ ATOM *(430 kcal)* V 450 ₺
Ege'nin zeytin kültürüyle şekillenen bu mezede yarı kurutulmuş domates, kırma zeytin ve kese yoğurdu hafif acılı bir dokunuşla birleşir. Hasat zamanlarında sofralara enerji veren geleneksel bir tat, modern bir yorumla sunulur.
A vibrant Anatolian meze balancing creamy strained yogurt with crushed olives and sun-dried tomatoes. Traditionally enjoyed during harvest gatherings, this version adds gentle chili warmth for a bright modern finish

HUMUS *(420 kcal)* VG V 480 ₺
Hatay'ın Antakya mirasını yansıtan bu humus, uzun süre haşlanmış nohutların ipek gibi bir kıvama gelmesiyle hazırlanır. Üzerindeki zahter salatası, bölgenin yüzyıllardır değer verdiği aromatik ot kültürünü taşır.
Prepared in the Hatay style, this hummus reflects the region's Antiochia heritage. Slow-simmered chickpeas are whipped to creamy perfection and topped with a wild thyme salad

ÇERKES TAVUĞU *(470 kcal)* 550 ₺
Kafkasya'nın misafirperverlik geleneğinden doğan bu lezzet, ince tiftiklenmiş tavuk ve cevizin uyumuyla bilinir. Kuru yufka katmanları, nane pesto ve kırmızı biber yağıyla modern bir zarafet kazanır.
Born from Circassian culinary tradition, this dish blends shredded chicken with a walnut that symbolizing hospitality. Crisp dried pastry, mint pesto, and red pepper oil add elegant contrast.

BAŞLANGIÇLAR
STARTERS

EKŞİLİ KABAK *(250 kcal)* (V) 400 ₺

Osmanlı saray mutfaklarının tatlı-ekşi denge anlayışını yaşatan bu tabakta, ince kabak dilimleri ekşi dokularla buluşur. Kavrulmuş kabak çekirdeği, Ezine peyniri, kuş üzümü ve taze otlar tabakta zarif bir harmoni oluşturur.

Inspired by Ottoman palace cuisine, this dish layers tangy zucchini with roasted pumpkin seeds,softened Ezine cheese, currants, and fresh herbs for a beautifully balanced plate.

KÖPOĞLU *(380 kcal)* (V) 420 ₺

Anadolu'nun köklü köy yemeklerinden biri olan Köpoğlu, közlenmiş "Yamula Patlıcanı" ve köy biberinin "Kalaba Yoğurduyla" birleşmesiyle hazırlanır. Ayaş domates sosu, bölgenin bereketli topraklarının karakterini taşır.

A rustic Anatolian classic featuring roasted "Yamula Eggplant" and village peppers blended with "Kalaba Yogurt", finished with a bright Ayaş tomato sauce.

BABAGANNUŞ *(260 kcal)* (V) 530 ₺

Mezopotamya ile Akdeniz arasındaki kadim ticaret yollarında gelişen bu meze, köz patlıcanın dumanlı aromasını susam, nar havyarı ve glaze edilmiş soğanla tamamlar. Geleneksel ateş üstü pişirme kültürünün izlerini taşır.

Born along the ancient trade routes between Mesopotamia and the Mediterranean, this mezze pairs the smoky aroma of fire-roasted eggplant with sesame, pomegranate pearls, and glazed onions. A dish that carries the heritage of traditional open-fire cooking.

Herhangi bir alerjen hassasiyetiniz varsa lütfen servis personeline bildiriniz.
Please notify our staff of any allergies or dietary restrictions prior to ordering.

(V) Vejetaryen / Vegetarian (VG) Vegan Çekirdek / Seeds
Gluten Lactose Susam / Sesame Kuruyemiş / Nuts

SICAK BAŞLANGIÇLAR
HOT STARTERS

İÇLİ KÖFTE HAŞLAMA *(340 kcal)* — 650 ₺
Kökleri Mezopotamya'ya uzanan içli köfte, bulgur kabuğu içinde cevizli kıyma ile hazırlanır. Kalaba yoğurdu ve Maraş ipek biber yağıyla özgün bir Anadolu sıcaklığı taşır.
A dish rooted in ancient Mesopotamia: a bulgur shell encasing walnut-infused beef, enriched with Kalaba yogurt and Maraş silky pepper oil.

SOĞAN DOLMASI *(350 kcal)* (VG) (V) — 470 ₺
Osmanlı döneminde özellikle oruç ve perhiz zamanlarında tüketilen soğan dolması, ekşili iç pilavla doldurulmuş narin soğan katmanlarından oluşur.
A traditional Ottoman dish of onion filled with tangy spiced rice, historically enjoyed during fasting seasons.

SUMAK EKŞİLİ YAPRAK CİĞER *(540 kcal)* — 750 ₺
Güneydoğu mutfağının sumak geleneğini yansıtan bu tabakta, dana ciğer sumak ekşisine bulanır. Baharat yolu aromaları, kıl biber ve yufka ekmek ile tamamlanır.
Inspired by southeastern Anatolia, sumac-dusted beef liver is paired with spices, long peppers and "Yufka Bread" — echoing flavors once traded along ancient spice routes.

IZGARA İSTİRİDYE MANTARI *(360 kcal)* (V) — 580 ₺
Anadolu'nun yükselen mantar kültürünü yansıtan istiridye mantarı, közde pişirilerek tereyağlı limon sos, kapari çiçeği ve maydanozla servis edilir.
Char-grilled oyster mushrooms with caper blossoms, parsley, and butter-lemon sauce — celebrating Anatolia's growing forest-foraging culture.

ILIK HUMUS *(560 kcal)* — 700 ₺
Gaziantep esintili bu modern yorumda humus ılık servis edilir, üzerine tereyağında çevrilen dana eti, köy biber turşusu ve tarhana cipsi eklenir.
A modern take on a Gaziantep favorite: warm hummus topped with butter-seared beef, village peppers pickles, and crispy tarhana chips.

ISPANAKLI TAVA BÖREĞİ *(450 kcal)* (V) — 600 ₺
Kat kat açılan yufkalar arasında sote ıspanakla ve peynirle hazırlanan geleneksel bir Osmanlı böreği. Baharın bereketini simgeler.
A hand-rolled Ottoman pastry filled with sautéed spinach and cheese — a timeless celebration of spring and renewal

Herhangi bir alerjen hassasiyetiniz varsa lütfen servis personeline bildiriniz.
Please notify our staff of any allergies or dietary restrictions prior to ordering.

(V) Vejetaryen / Vegetarian (VG) Vegan Çekirdek / Seeds
Gluten Lactose Susam / Sesame Kuruyemiş / Nuts

SALATALAR
SALADS

MEZOPOTAMYA *(390 kcal)* — 500 ₺
Odun ateşinde közlenen sebzeler, çömlek peyniri ve biber turşusuyla birleşir; yanında bölgenin en eski ekmeklerinden yufka servis edilir.
Wood-fire–roasted vegetables with pottery-aged cheese and pickled peppers, served with "Yufka Bread" — one of the oldest breads of Mesopotamia.

KORUK *(360 kcal)* — 600 ₺
Kapadokya'nın verimli bağlarından özenle toplanan koruk ve domates, sızma zeytinyağıyla buluşuyor. Taze roka ve fesleğen, koruk suyunun asiditesiyle birleşerek bölgenin canlı tadını her kaşığa taşıyor.
Carefully harvested unripe grapes and tomatoes from Cappadocia blend with extra virgin olive oil. Fresh arugula and basil, combined with the acidity of the verjuice, carry the vibrant flavors of the region in every bite.

LİKYA *(340 kcal)* — 620 ₺
Akdeniz yeşillikleri, pancar, narenciye dilimleri, kuru incir ve firik bulguru; antik Likya topraklarının bereketini yansıtan bir salata.
Mediterranean greens with beetroot, orange-grapefruit segments, dried figs, and "firik bulgur" dressed with citrus vinaigrette — honoring the ancient agricultural traditions of Lycia.

ILIK ISPANAK SALATA *(370 kcal)* — 530 ₺
Taze ıspanak yaprakları renkli biber, karamelize ceviz, soğan turşusu ve "Dimrit Üzümü" ile hazırlanır; ılık pekmez sosuyla tamamlanır.
Fresh spinach leaves with colorful peppers, caramelized walnuts, pickled onions, and "Dimrit Grapes", served with a warm molasses vinaigrette fora culinary experience.

Herhangi bir alerjen hassasiyetiniz varsa lütfen servis personeline bildiriniz.
Please notify our staff of any allergies or dietary restrictions prior to ordering.

V Vejetaryen / Vegetarian
Susam / Sesame
Çekirdek / Seeds
Gluten
Lactose
Soya / Soy
Kuruyemiş / Nuts

MAKARNALAR
PASTAS

PERAVU *(490 kcal)* 830 ₺
Anadolu'nun mütevazı mantı geleneğinden doğan Peravu, patates dolgulu el açması hamur ve köz domates sosuyla sunulur.
A humble yet elegant handmade potato dumplings served with a roasted tomato sauce, a nod to Anatolian tradition.

KABURGA MANTI *(760 kcal)* 1150 ₺
Orta Asya'dan Anadolu'ya taşınan mantı geleneğinin modern bir yorumu. Yavaş pişmiş dana kaburga ile doldurulan el yapımı mantı, köy biber sosu ve naneli yoğurtla servis edilir.
Handmade dumplings filled with slow-cooked beef rib — a refined evolution of Central Asian manti— served with village pepper sauce and mint yogurt. TAM BUĞDAY

ERİŞTE *(670 kcal)* 900 ₺
Kapadokya'nın kış hazırlıklarının bir parçası olan erişte, Avanos çömlek peyniri kreması ve çedene tohumu ile sunulur.
A Cappadocian whole-wheat pasta traditionally prepared for winter, served with Avanos pottery cheese cream and aromatic hempseeds

Herhangi bir alerjen hassasiyetiniz varsa lütfen servis personeline bildiriniz.
Please notify our staff of any allergies or dietary restrictions prior to ordering.

(V) Vejetaryen / Vegetarian Gluten Lactose Çekirdek / Seeds

ANA YEMEKLER
MAIN DISHES

NANA TESTİ *(1100 kcal)* — 1700 ₺
Şefin modern yorumuyla yeniden hayat bulan klasik Anadolu testi kebabı, günümüz gastronomisinin zarif dokunuşlarıyla buluşur. Toprak güveçte yavaşça pişirilen dana eti, Anadolu'nun sabrını ve sofralarına taşıdığı bereketi her lokmada hissettirir.
The classic Anatolian testi kebab is reimagined through the chef's modern lens, merging tradition with contemporary culinary finesse. Slow-cooked in a clay pot, the beef embodies Anatolia's patience and the abundant spirit of its tables in every bite.

KABURGA DOLMASI
2pax *(1750 kcal)* — 2750 ₺
4pax *(3500 kcal)* — 5500 ₺
(Sadece ön sipariş ile hazırlanmaktadır 8s / Only available in pre-orders 8h)
Mardin mutfağının en köklü lezzetlerinden biri; tandırda ağır ağır pişen kuzu kaburga, iç pilavla doldurularak servis edilir. Bolluğun ve paylaşmanın simgesidir.
A culinary legacy from Mardin: lamb rib slow-cooked in a tandır oven and filled with fragrant pilaf — a dish symbolizing abundance and unity.

KIYIDAN LEVREK *(860 kcal)* — 1450 ₺
Ege kıyılarından levrek, bereketli tahıllarla birleşerek deniz ve toprağın uyumunu yansıtır.
Aegean sea bass paired with ancient Anatolian grains — a meeting of sea and soil.

KUZU ŞAŞLIK *(1150 kcal)* — 1850 ₺
Orta Asya göçer kültüründen günümüze uzanan şaşlık geleneği; közde pişmiş kuzu, tahinli piyaz köpüğü ve kuru erik sosuyla rafine bir hâl alır.
Char-grilled lamb skewers — inspired by nomadic Turkish traditions — served with tahini-bean espuma, potato purée, and dried-plum sauce.

Herhangi bir alerjen hassasiyetiniz varsa lütfen servis personeline bildiriniz.
Please notify our staff of any allergies or dietary restrictions prior to ordering.

(V) Vejetaryen / Vegetarian
Gluten
Fish / Balık
Soya / Soy
Lactose
Susam / Sesame
Kuruyemiş / Nuts

ANA YEMEKLER
MAIN DISHES

İMAM BAYILDI *(690 kcal)* (v) — 850 ₺
Efsaneye göre tadını duyan imamı bayıltan bu klasik Osmanlı yemeği; köz patlıcan, karamelize soğan ve biberlerin zeytinyağında birleşmesiyle hazırlanır.
According to legend, this classic Ottoman dish was so delicious it caused an imam to faint. Made from fire-roasted eggplant blended with caramelized onions and peppers gently cooked in olive oil.

IZGARA PİLİÇ ŞİŞ *(1050 kcal)* — 1100 ₺
Anadolu köy mutfaklarından ilhamla hazırlanan ızgara piliç şiş; naneli bulgur pilavı, fasulye turşusu ve tavuk suyu velut ile sunulur.
Grilled chicken skewers with mint bulghur rice, pickled beans, charred pepper purée, and a rich chicken velouté.

HÜNKAR BEĞENDİ *(1080kcal)* — 1600 ₺
Osmanlı saray mutfağından ilham alan bu özel lezzet, közlenmiş patlıcan ve etin eşsiz uyumunu modern bir dokunuşla buluşturur.
Inspired by the Ottoman palace cuisine, this signature dish brings together the rich harmony of smoked eggplant and tender meat with a contemporary twist.

ALİ NAZİK *(910 kcal)* — 1750 ₺
Gaziantep'in sevilen lezzetlerinden biri olan bu yemek, isli patlıcan ve yoğurdu baharatlı etle buluşturur. Geleneksel ateş kültürünün sıcaklığını taşır.
A beloved Gaziantep dish blending smoked eggplant and yogurt with seasoned meat — carrying the warmth of traditional fire cooking.

SULU KÖFTE *(850 kcal)* — 1350 ₺
Anadolu evlerinde kuşaktan kuşağa aktarılan en sade ama en huzurlu tabaklardan biri; sulu köfte paylaşmanın ve bir arada olmanın simgesidir.
Tender meatballs in a light, comforting broth — a quiet tradition of warmth and togetherness in Anatolian homes

Herhangi bir alerjen hassasiyetiniz varsa lütfen servis personeline bildiriniz.
Please notify our staff of any allergies or dietary restrictions prior to ordering.

(v) Vejetaryen / Vegetarian
Gluten
Soya / Soy
Lactose
Susam / Sesame
Kuruyemiş / Nuts

TATLILAR
DESSERTS

KITIR KÜNEFE *(690 kcal)* (V) — 600 ₺
Antakya'nın dünyaca ünlü künefesinin modern yorumu; peynir, kaymak, Antep fıstığı kreması ve ballı dondurmayla katmanlı bir tat yolculuğu sunar.
A chef's signature take on Antakya's famed künefe — crisp pastry layered with cheese, pistachio crème, and honey ice cream.

İNCİR UYUTMASI *(380 kcal)* (V) — 650 ₺
Sütle dinlendirilen kuru incirin doğal tatları, Türk kahvesi çıtırlığı ve yumuşak merengle buluşuyor. Hafif ve zarif dokusu, klasik ve modern tatların uyumunu damağınıza taşıyor.
Dried figs gently meld with milk, their natural flavors awakened by a delicate layer of Turkish coffee crisp and soft meringue. Light and refined, this dessert blends classic and modern tastes on your palate.

MOR SULTAN *(420 kcal)* (V) — 520 ₺
Kırmızı şarap ve böğürtlen aromasında pişen "Deveci Armudu", narenciyeli muhallebiyle birleşerek zarif bir Osmanlı meyve tatlısını yeniden yorumlar.
"Deveci Pear" poached in red wine and blackberry aromas, served with citrus-infused pudding — an elegant echo of Ottoman fruit desserts.

BAKLAVA *(670 kcal)* (V) — 650 ₺
Topkapı saray mutfaklarında ustalaşmış baklava tekniği; tereyağlı ince yufka katları, Antep fıstığı ve fındıklı dondurmayla sunulur.
A celebrated dessert perfected in the imperial kitchens of Topkapı Palace — butter-layered phyllo with pistachio, toasted hazelnut ice cream and maple syrup.

SÜT HELVASI *(540 kcal)* (V) — 480 ₺
Bursa'nın geleneksel tatlısı süt helvası, fırında karamelize edilerek kabak çıtırı ve fındık krokanla modern bir dokunuşa kavuşur.
A beloved Bursa specialty — caramelized milk halva baked to golden perfection, paired with crisp pumpkin and hazelnut brittle

Herhangi bir alerjen hassasiyetiniz varsa lütfen servis personeline bildiriniz.
Please notify our staff of any allergies or dietary restrictions prior to ordering.

(V) Vejetaryen / Vegetarian — Gluten — Lactose — Kuruyemiş / Nuts

NANA

CAPPADOCIA

Afiyet Olsun.