

Sakatat Sofrası

4 kişilik karışık tabak · her sakatat kendi eşlikçileriyle ayrı sunulur

Bol Porsiyon



Arnavut Ciğer 350 g
Sumaklı soğan, köz sivri biber, maydanoz



Yürek Kavurma 200 g
Köz domates, köz sivri biber, kekik



Böbrek Sote 150 g
Hardal, köz arpacık soğan, kekik



Kokoreç 300 g
Kekik, domates, pul biber



Uykuluk Izgara 200 g
Limon, roka, kaya tuzu



Ciğer Sarma 150 g
Nar ekşisi, taze nane, isot

Tadımlık



Beyin Tava 80 g Tadımlık
Limon, maydanoz, tarator



Dalak Dolması 60 g Tadımlık
Kimyon, kırmızı soğan, biber turşusu



Dil Söğüş 80 g Tadımlık
Turp, kornişon turşusu, yeşil sos



Koç Yumurtası Sote 60 g Tadımlık
Kekik, köz sarımsak, kapari



Şirden Dolması 60 g Tadımlık
Sarımsaklı yoğurt, kuru nane, kızdırılmış tereyağı



Kelle Yanağı 80 g Tadımlık
Sarımsaklı sirke, pul biberli tereyağı, maydanoz

Çorbalar · kişi başı 300 ml



İşkembe Çorbası
Sarımsaklı sirke, limon, pul biberli tereyağı



Beyran Çorbası
Sarımsak, isot, limon



Kelle Paça Çorbası
Sarımsak, limon, kızarmış ekmek küpü



Ezogelin Çorbası
Kuru nane, pul biber, limon

Mezeler



Sumaklı soğan piyazı 250 g
Maydanoz ve roka, nar ekşili 250 g
Haydari 200 g
Acılı ezme 200 g
Köz biber yoğurtlu 200 g
Turşu tabağı 200 g



Taş fırın ekmeği ve tandır lavaşı
1 somun ve 2 lavaş
Kekikli tereyağı
Sumak, pul biber, kimyon, kekik
Limon, sarımsaklı sirke

Gurme Geceleri: Sakatat Sofrası