

Η ιστορία του κουνικιάρ μπεγεντί (hünkâr beğendi) ξεκινάει από την Αναστασία (περ. 1589 - 1651), κόρη παπά από την Τήνο που στα 15 της, την παίρνουν σαν σκλάβα και την πουλάνε στο παζάρι της Κωνσταντινούπολης μετονομασμένη σε Μαηρεγκετ (Φεγγαρόσχημη) για να καταλήξει στο χαρέμι του Σουλτάνου Αχμέτ του 1ου παίρνοντας τελικά απ' αυτόν το όνομα Κοσέμ (Kösem) και κάνοντάς του δυο γιούς.

Μετά τον ξαφνικό θάνατο του Σουλτάνου, διάδοχος χρίζεται ο ανήλικος γιος της Μουράτ Δ'. Έτσι, από το 1623 μέχρι το 1632 που ο Μουράτ αναλαμβάνει πλέον ως ενήλικος τα νήια της διοίκησης, η ελληνικής καταγωγής μητέρα του είναι η πρώτη γυναίκα που διοικεί την Οθωμανική αυτοκρατορία, προεδρεύοντας στα υπουργικά συμβούλια πίσω από μια κουρτίνα, στη μεγάλη αίθουσα του Τοπκαπί.

Οι σεφ του Μουράτ απ' την Πόλη, ψάχνοντας να ικανοποιήσουν το δύσκολο αφεντικό τους με τεχνικές υψηλής γαστρονομίας, πειραματίστηκαν βάζοντας στην γαλλόφερτη μπισοσαέλ, πουρέ από καμένη μελιτζάνα και σερβίροντάς την ως συνοδευτικό του κλασικού αρνιού τας κεμπάμπ.

Όταν ο Σουλτάνος έδειξε κατ' εξαίρεση της συνήθους αυστηρότητάς του, εμφανή

ικανοποίηση μπροστά στους τρεμάμενους από την αγωνία μαγείρους του, δοκιμάζοντας το καινούργιο πιάτο, η ανακούφισή τους αποτυπώθηκε στην ονομασία της συνταγής βαφτίζοντας το πιάτο hünkâr beğendi, που μεταφράζεται ελεύθερα ως «ο Σουλτάνος ευχαριστήθηκε».

Χρόνια μετά, όταν η γυναίκα του Ναπολέοντα του Γ', Αυτοκράτειρα Ευγενία επισκέφτηκε το Ντολμά Μπακσέ, το 1869, για να συναντηθεί με τον τότε Σουλτάνο Αμπντούλαζίζ, στο επίσημο δείπνο 19 πιάτων σερβιρίστηκε και η περιώνυμη συνταγή που την έκανε να κατενθουσιαστεί!

Η Ευγενία ενθουσιάστηκε τόσο πολύ με το πιάτο που έστειλε τους επιτελείς της με διάφορα ειδικά εργαλεία στην κουζίνα να πάρουν με ακρίβεια τη συνταγή. Όμως οι μάγειροι του Σουλτάνου αρνήθηκαν πεισματικά να δώσουν λεπτομέρειες της συνταγής, υπερασπιζόμενοι τη θεωρία ότι η επιτυχία της είναι «στο χέρι» και «στα υλικά» και όχι στις ακριβείς μετρήσεις...

Χρόνια αργότερα η μυστική συνταγή του Χουνικιάρ Μπεγεντί διέρρευσε στη δύση, ώστε σήμερα να θεωρείται πλέον στη κυρίαρχη σύγχρονη εκδοχή, ένα πιάτο - πρεσβευτής της τουρκικής κουζίνας στη διεθνή γαστρονομία.



Ζεστά Ορεκτικά

1. Μπουρεκάκια πολιτικά

(με τυρί φέτα και άνηθο)

€
4.00

2. Μπουρεκάκια ροκοφό

4.50

3. Παστουρμαδομπουκιές

(με παστοურμά, πολίτικα, ντομάτα και καυορέ)

4.50

4. Κολοκυθοκεφτεδες

4.00

5. Ντολμαδάκια γιαλαντζί

5.00

6. Πατάτα ψητή

3.00

7. Μανιτάρια σκάρας

5.00

8. Ιολί κιοφτέ

(πιλγούρι με γέμιση κρέας, κουρκουνάρι, σταφίδα)

6.00

9. Ιτες πιλάφι

(πολίτικο πιλάφι)

4.50

10. Φάβα

4.00

11. Κρυσταλένιο

(πιπεριά, μελιτζάνα με διάφορα τυριά)

5.00

12. Χούμους

5.00

13. Χούμους με σουτζούκι ή παστοურμά

7.00

14. Τσιλιμπί

(αιγά με σουτζούκι ή παστοურμά)

6.00

Κρύα Ορεκτικά

1. Της Λένας

(λάχανα, καρότι, μαγιονέζα, γιαούρτι)

€
4.00

2. Μελιτζανοσαλάτα

3.50

3. Τζατζικί

3.00

4. Ρωσική

3.00

5. Τυροσαλάτα

3.50

6. Σκορδαλιά

3.00

7. Ταραμάς

3.00

8. Τσερκέζ

(πολίτικο μεζέ)

4.50

9. Χαβούτες εζμέ

(καρότο με σκουρόδατη σως γιαουρτί)

4.50



Ιολί
κιοφτέ
-
Μπουρεκάκια
Πολίτικα

~ Αλμυρά ~

1. Λακέρδα πολιτική
2. Σκουμπρί καπνιστό
3. Παστουρμάς
4. Σουτζούκι πολίτικο
5.

€
550
450
400
400

~ Θαλασσινά ~

1. Καλαμάρια τηγανητά (κατεψυγμένα)
2. Σουπιές κρασάτες
3. Μπακαλιάρος σκορδαλιά
4. Γαρίδες μερίδα (κατεψυγμένες)
5. Χιαπόδι

€
700
800
850
1300
1000



~ Τυριά ~

1. Μπουγιουρντί
(τυρί φέτα, ντομάτα και καυτερή πιπεριά)
2. Μπουγιουρντί με παστοურμά
3. Φέτα
4. Χαλούμι
5. Κεφαλοτύρι
6. Παρμεζάνα Ιταλική

€
500
600
300
400
400
400

~ Τηγανητά ~

1. Πατάτες
2. Μελιτζάνες
3. Πιπεριές
4. Καυτερή πιπεριά

€
300
350
350
1.50

Σαλάτα Καβουρντάι

με ντομάτα, φρέσκο
κρεμμύδι, άνηθος,
μαϊντανός, βαλσάμικο,
σουσάμα, σως ροδιού



~ Σαλάτες ~

- | | |
|---|--------|
| 1. Καβουρντάι | € 6.00 |
| (ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθος, μαϊντανός, βαλσάμικο, σουσάμα, σως ροδιού) | |
| 2. Βόσπορος | € 7.00 |
| (σγουρή, πλιγούρι, ντομάτα, καρόδι, βαλσάμικο, πρέσνη ελιά) | |
| 3. Βυζαντινή | € 6.00 |
| (μαρούλι, ρόκα, ντομάτα, πιπεριά, ελαιόλαδο) | |
| 4. Ρόκα - Παρμεζάνα | € 6.00 |
| 5. Αγγουροντομάτα | € 3.50 |
| (αγγούρι, ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι, ελαιόλαδο) | |
| 6. Χωριάτικη | € 6.00 |
| 7. Πολίτικη | € 4.50 |
| (λάχανο, καρότο, πιπεριά, μαϊντανός, ελαιόλαδο) | |
| 8. Χόρτα | € 4.00 |
| 9. Καροτοσαλάτα | € 3.50 |
| 10. Παντζάρια | € 3.50 |

Πολίτικες Γεύσεις

1. Χουνγκιάρ μπαγεντί	13,00
(κουρκές με λιαζόνες με διάφορα τυριά και μοσχαρίσια κοκκινιστά)	
2. Φιστικιά κεμπάν	10,00
(κεμπάν με φιστίκι Αιγίνης)	
3. Γιαουρτλού κεμπάν	9,00
(πίτα, γιαούρτι, μπαγκετάκι μοσχαρίσιο, σάλτσα, μαγιονέζ, φρέσκο κρεμμυδάκι)	
4. Ούφρα κεμπάν	9,00
(μπρετσέκια γεμιστά με αράβιδα, κασέρι, ελαφρώς καυτερά)	
5. Ισικεντέρ κεμπάν	9,00
6. Πασά κεμπάν	7,00
(κερετσάκια μοσχαρίσια με λίγο αρνί)	
7. Ντονέρ κεμπάν	8,50
(πολίτικος γύρος, μοσχαίρι με λίγο αρνί)	
8. Λαχμαζούν οσμπούεκ	9,00
(αράβικη πίτα πύρι και κίμα με γέμιση από κομμάτια, κουρκουνάρ, σταφίδα και κλέντα με κασέρι)	
9. Μοσχαροκεφαλή	9,00
(μύζουλα ψημένη στη γάστρα)	
10. Αρναούτι τζιγέρι	9,00
(τονιάκι μοσχαρίσιο με κρεμμύδα και σφισμένο με κρασί)	
11. Τζιγέρι πολίτικο	9,00
(τονιάκι μοσχαρίσιο με αρωματική σάλτσα, πιπεριά και φέτα)	
12. Μαντί (καίτριν παραγγέλεις)	13,00



Γιαουρτλού κεμπάν

πίτα, γιαούρτι,
μπαγκετάκι μοσχαρίσιο,
σάλτσα, μαγιονέζ,
φρέσκο κρεμμύδακι

~ Κρέατα ~

	€
1. Σουτζουκάκια της Λένας (ορεστικό ή του μαγαζιού)	7.50
2. Mix grill 2 ατόμων (σουτζουκάκια, κοτόπουλο στήθος, φιλέτο χοιρινό)	14.00
3. Βουβαλίσιο λουκάνικο	8.50
4. Βουβαλίσιο μπιφτέκι	8.00
5. Φιλετάκια χοιρινά σκάρας	8.00
6. Φιλετάκια χοιρινά με σως	8.50
7. Βαρονέφρι σκάρα	10.50
8. Βαρονέφρι με σως	11.50
9. Σουβλάκι χειροποίητο χοιρινό	7.00
10. Φιλέτο μοσχαρίσιο	16.00
11. Σνίκωτι μοσχαρίσιο σκάρα	8.00
12. Παϊδάκια αρνίσια	9.50



~ Κοτόπουλο ~

	€
1. Κοτόπουλο στήθος σκάρα	7.00
2. Κοτόπουλο στήθος με αρωματικά και κασέρι	8.00
3. Κοιτηγανιά (κοτόπουλο μαριναρσμένο και σφηγιμένο με κρασί)	8.00
4. Ταβούκ σουπρέ (κοτόπουλο με ξηρομαζύλη Κρήτης και σάλτσα ροδιού)	9.00

~ Τηγανιές ~

	€
1. Χοιροτηγανιά (φιλέτο χοιρινό)	8.50
2. Χοιροτηγανιά Βυζαντινού (μανιτάρια, πιπεριά, φιλέτο χοιρινό σφηγιμένο με κρασί)	8.50
3. Ανάμεικτη τηγανιά (κοτόπουλο, φιλέτο χοιρινό, μανιτάρια, πιπεριά)	8.50
4. Μανιτάρια τηγανητά	7.00

**Κιουνεφέ
πολίτικο**
κανταρίφι πολίτικο ζεστό
και ντιλ πεινιράλι

έξω
για



~ Γλυκά ~

1. Κιουνεφέ πολίτικο	€
(κανταρίφι πολίτικο ζεστό και ντιλ πεινιράλι)	6.00
2. Μελέκ μπορέκ	6.00
(γαλακτομπούρεκο των Αργελλών)	
3. Σαράι ντιντουρμά	5.00
(παγωτό πολίτικο)	
4. Πισμανιέ	4.00
(μαλλί της γριάς)	
5. Μανταρίνι και Τριαντάφυλλο	3.00
(γλυκό του κουταλιού)	
6. Γιασούρτι με μέλι	3.50
7. Σουφλέ σοκολάτας	4.50
8. Ρεβανί με ντοκάρντο & σοκολάτα	4.00
9. Λουκούμι με καϊμάκι	4.00

Άρτος 1€

**Σουφλέ
σοκολάτας**



~ Μπίρες ~

€

- | | |
|-------------------------|---------------|
| 1. Βεργίνα 500ml | <u>3.00</u> |
| 2. Βεργίνα RED 500ml | <u>3.00</u> |
| 3. ΑΛΦΑ Weisse 500ml | <u>3.00</u> |
| 4. εζα Αιταλάντης 500ml | <u>3.00</u> |
| 5. Χάνκεν 500ml | <u>3.00</u> |
| 6. Μύθος 500ml | <u>3.00</u> |
| 7. Κάιζερ 500ml | <u>3.00</u> |
| 8. Buckler 330ml | <u>3.50</u> |
| 9. Βαρελίσια 500ml | <u> </u> |

~ Ρετσίνες ~

€

- | | |
|---------------------|-------------|
| 1. Μαλαματίνα 500ml | <u>3.00</u> |
| 2. Γεωργιάδη 500ml | <u>3.00</u> |

~ Αναψυκτικά ~

€

- | | |
|-----------------------|-------------|
| 1. Κόκα Κόλα 250ml | <u>2.00</u> |
| 2. Πορτοκαλάδα 250 ml | <u>2.00</u> |
| 3. Λεμονάδα 250ml | <u>2.00</u> |
| 4. Σπράιτ 250 ml | <u>2.00</u> |
| 5. Σουρωτή 250ml | <u>2.00</u> |
| 6. Νερό 1lt | <u>1.50</u> |

~ Αφεψήματα ~

€

- | | |
|-----------------------|-------------|
| 1. Αϊράνι | <u>3.00</u> |
| 2. Καφές παραδοσιακός | <u>2.00</u> |
| 3. Τσάι | <u>2.00</u> |

~ Κρασιά ~

Λευκά

€

- | | |
|------------------------------|--------------|
| 1. Μοσχοφίλερο 750ml | <u>15.00</u> |
| 2. Βιβλία Χώρα 750ml | <u>24.00</u> |
| 3. Κτήμα Γεροβασιλείου 750ml | <u>24.00</u> |
| 4. ΠΑΡΑΓΚΑ | <u>15.00</u> |

Κόκκινα

- | | |
|------------------------|---------------|
| 1. Βιβλία Χώρα 750ml | <u>25.00</u> |
| 2. Γεροβασιλείου 750ml | <u>25.00</u> |
| 3. Ριγας Κόκκινα | <u>16.00</u> |
| 4. | <u> </u> |

Χύμα

- | | |
|-------------|-------------|
| 1. Λευκό | <u>8.00</u> |
| 2. Κόκκινο | <u>8.00</u> |
| 3. Ημίγλυκο | <u>8.00</u> |

~ Ούζο ~

€

- | | |
|---------------------------|-------------|
| 1. Τσάνταλη 200ml | <u>5.50</u> |
| 2. Πλωμαρίου 200ml | <u>5.50</u> |
| 3. Μίνι 200ml | <u>5.50</u> |
| 4. Ούζο Βαρβαγιάννη 200ml | <u>5.50</u> |
| 5. Τσίπουρο 200ml | <u>5.50</u> |



**Μελέκ
μπορέκ**
γαλακτομπούρεκο
των Αγγέλων

Ποσειδάων
Καφενείο