



NAHİTA, “İyi Bir Yer”

Anadolu köklerinden ilham alan ve beslenen, coğrafyasına, tarihine ve kültürel devamlılığa saygılı, dünyanın yeni yüzyılında eksik olan sağduyuyu işleyen ve bunu felsefesine, hikâyesine ve tabaklarına yansıtan Nahita...

Nahita’nın menüsünü de besleyen yaklaşık 60 km çapındaki alan, Neolitik Çağ’ın en önemli yerleşimlerini kapsıyor. Volkanik kalıntıların toprağı bereketlendirmesi sayesinde tarımın, hayvancılığın ve el işinde uzmanlığın da eklenmesiyle bu bölge, kendi zamanı için biricik hale geliyor. Yaklaşık 11 bin yıldır yaşamın kesintisiz devam ettiği sayılı yerlerden biri olan Kapadokya, toplumsal düzenin değiştiğı, yaşam ve şehirleşmenin başladığı bu çağın en çarpıcı örneklerinden biri.

Nahita, Anadolu mutfağını yeniden sahiplenirken, mükemmellik arzusunun yol açtığı israfa, “en”lere ulaşmak için fazladan kullanılan kaynaklara karşı geliyor. Dünyaya, doğal ve kültürel mirasa yatırım olacak, gelecek nesillere miras kalacak yaklaşımları kimliğinde barındıran Nahita, çalışanlarına, misafirlerine ve Anadolu’nun biricığı Kapadokya’ya karşı “İyi Bir Yer” olmayı savunuyor.

Nahita, “İyi Bir Yer” felsefesinin ışığında, kendisine yalın, geçmişine bağlı ve bunu geleceğe aktaran bir mutfak kuruyor. Yağmur suyunu biriktirip kendi tarımını yapan, ürettiğini tüketen, atıklarını dönüştüren, yerel ürünlerle hazırlanan ve malzeme tedarikinde yaklaşık 60 km çapının dışına çıkmayan, nihayetinde dünyaya, doğaya ve gelecek nesillere saygısını dile getiren “iyi” bir mutfak.

Nahita, yemeğı, tarihle, coğrafyayla ve kültürel mirasla tekrar ilişkilendirerek ve yaşatarak, reçeteleriyle, pişirme teknikleriyle ve sunumlarıyla Anadolu’yu yeniden sahipleniyor.

ANADOLU'DAN BAŞLANGIÇLAR

Yemekten Önce Sıcak Bir Çorba 🥣

Meze Üçlüsü 🥗🥙🥘

Firik Cacığı, Zahter Salatası ve Muhammara

Humus 🥙🥗🥘

Sarımsak, limon suyu, kimyon, tahin, Argos turşuları ve sızma zeytinyağı

Kış Gömeci 🥗🥙🥘

Asma yaprağı, dövme buğday, nohut, yoğurt, nane ve sızma zeytinyağı

Zahter Peynir Ezme 🥙🥗🥘

Süzme peynir, susam, Antep fıstığı, zahter, fesleğen, maydanoz, sızma zeytinyağı ve çıtır lavaş

Tütsülenmiş Enginar 🥙🥗🥘

Bezelye, kuşkonmaz, bakla ve taze baharatlar

Vişneli Yaprak Sarma 🥙🥗🥘

Pirinç, tarçın, sızma zeytinyağı ve vişne taneleri

Nahita Zeytinyağlısı 🥙🥗🥘

Kereviz, pancar, ayva, havuç, pırasa ve portakal suyu

Fırın Kereviz 🥙🥗🥘

Ayva, krem peynir, yoğurt, limon ve zeytinyağı

Kuşgözü Pastırma 🥙🥗🥘

Taze köy peyniri, köz kapa, köz biberi, domates ve taze baharatlar

Söğürme 🥙🥗🥘

Acılı veya acısız zırhlı kuzu eti, köy yoğurdu, sarımsak, köz kapa biber ve dereotu

Sohbet Sinisi 🥙🥗🥘

Vişneli Yaprak Sarma, Muhammara, Kış Gömeci, Humus, Zahter Peynir Ezme, Nevşehir Patates Cipsi

Anadolu Gurme Tabağı 🥙🥗🥘

Pastırma, kurutulmuş füme et, Niğde Mavisi peyniri, Niğde Tabal peyniri, olgunlaştırılmış Obruk kaşar peyniri, kuru domates, ceviz ve erik ezmesi

YEREL MEVSİM SALATALARI

Izgara Marul Salatası 🥙🥗🥘

Marul, limon suyu, Ezine peyniri, eski kaşar peyniri, hardal ve kapari

Vişneli Pancar Salata 🥙🥗🥘

Pancar, salatalık, elma, dereotu ve ev yapımı nar ekşisi

Çömlek Peynirli Taze Baharat Salata 🥙🥗🥘

Nane, maydanoz, yeşil soğan, dereotu, marul, çeri domates ve bal limon sos

Salgamlı Kaşık Salata 🥙🥗🥘

Domates salatalık, taze soğan, maydanoz, biber, ceviz, nar ve isot sos ile

Çanak Domates Salata 🥙🥗🥘

Çanak domates, kuru soğan, yeşil soğan, maydanoz, biber salçası, isot, limon, ceviz, nar ekşisi, sızma zeytinyağı ve beyaz peynir

Niğde Mavisi ile Roka Salata 🥙🥗🥘

Yeşil soğan, domates, ayva, nar ekşisi ve sızma zeytinyağı

Keçi Peynirli Salata 🥙🥗🥘

Taze yeşillikler, karamelize ceviz, yeşil soğan, pancar ve limon sos

🌱 Vegan 🌿 Vejetaryen 🌾 Gluten 🥛 Süt Ürünleri 🥚 Yumurta 🐟 Balık 🐚 Kabuklu Deniz Ürünü

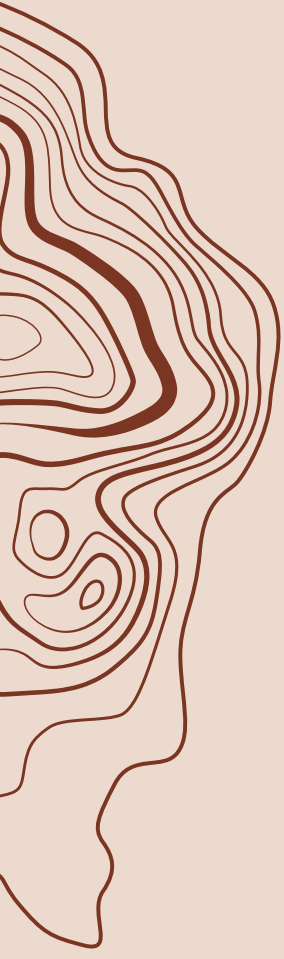
🥥 Kabuklular 🥑 Yumuşakçalar 🥜 Kuruyemiş 🌰 Yer Fıstığı 🥥 Soya 🌱 Susam 🌾 Hardal

🌿 Kereviz 🌾 Acı Bakla 🐷 Domuz 🌾 Glutensiz 🌱 Laktozsuz 💧 Yağsız 🌿 Organik 🍷 Alkol

Tüm yemeklerimiz yerel ürünlerle hazırlanmaktadır.

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personeli bilgiletiniz. | KDV dahildir.

BAŞLANGIÇ & SALATA



YEMekten Önce Lezzetli İştah Açıcılar

Sac Oruğu 🍷🌿🌱

Köy turşuları, mevsim yeşillikleri ve yoğurt

Ciğer Tava 🍷🌿

Sarımsaklı yoğurt ile köz patlıcan, kırmızı soğan turşusu, maydanoz, taze soğan, kekik ve pul biber

Pastırmalı Humus 🌿🍷🌱

Tahin, susam ve tereyağı

Nevşehir Patates Kızartması 🍷🌿🌱

Limon, sarımsak, süzme yoğurt, maydanoz, karabiber ve sumak

EL YAPIMI HAMUR İŞLERİ

Köyümüzden Yağlama 🍷🌿

Ev yapımı lavaş, kavrulmuş kıyma, domates sos ve sarımsaklı yoğurt

Taze Erişte 🍷🌿🌱

Niğde Obruk tulum peyniri, ceviz veya Niğde Tabal peyniri ve köz domates sos

Ev Yapımı Manti 🍷🌿

Sarımsaklı veya sarımsaksız Nevşehir yoğurdu ve nohutlu tereyağı sos

Sebzeli Arpa Şehriye 🌿🌱🌿

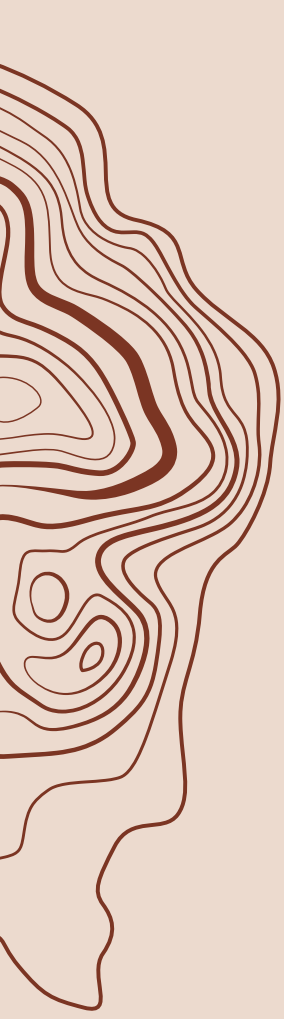
Patlıcan, domates, zeytin, maydanoz ve sızma zeytinyağı

🌱 Vegan 🌿 Vejetaryen 🌱 Gluten 🍷 Süt Ürünleri 🥚 Yumurta 🐟 Balık 🐚 Kabuklu Deniz Ürünü
🦀 Kabuklular 🍲 Yumuşakçalar 🌱 Kuruyemiş 🌱 Yer Fıstığı 🍷 Soya 🌱 Susam 🌱 Hardal
🌱 Kereviz 🍲 Acı Bakla 🐷 Domuz 🌱 Glutensiz 🌱 Laktozsuz 🌱 Yağsız 🌱 Organik 🌱 Alkol

Tüm yemeklerimiz yerel ürünlerle hazırlanmaktadır.

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz. | KDV dahildir.

ARA SICAK & EL YAPIMI HAMUR İŞLERİ



ANADOLU MUTFAĞINDAN ZİYAFET YEMEKLERİ

Izgara Tavuk Tava 🍗🌐

Kıraç patates, köz domates ve köy biberi

Tereyağlı Kırma Tavuk 🍗🌐

Kıraç patates ezme, karamelize soğan, tereyağı, kuru biber ve kendi suyu

Zırh Köftesi 🍗🌐

Patates kızartması, köz patlıcan, ev yapımı domates sos ve Nevşehir yoğurdu

Happena 🍗🍷🍷

Dana bonfile, ekşi mayalı tam buğday ekmeği, karamelize soğan, kuş üzümü, kayısı beruva ve yanık tereyağı

Odun Ateşinde Şaşlık 🍗🍷🍷🍷

El yapımı pide, süzme yoğurt, tereyağı sos, kızarmış soğan

Dana Kaburga & Ağpakla 🍗🍷🍷🍷

Kuru fasulye, karamelize soğan ve kendi sosu

Yöresel Testi Kebabı 🍗🍷

Kavılca pilavı, ev yapımı turşu ve yoğurtlu köz patlıcan ile

Dana Kapama 🍗🍷🍷🍷

Kıraç patates ezmesi ve kendi sosu

Kuzu Pirzola 🍗🍷🍷🍷

Köz patlıcan, dövme sebze ve taze baharat sos

Izgara Küşleme 🍗🍷

Ezme sebzeler, kızarmış pide ve ilik sos

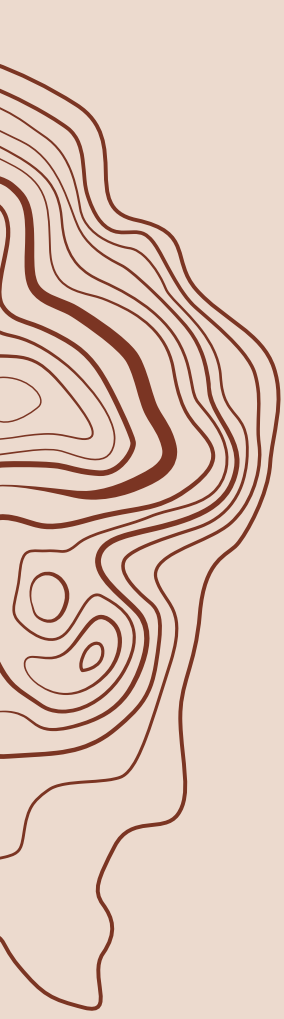
12 Saat Pişirilmiş Kuzu Tandır 🍗🍷🍷🍷🍷

Kuzu kürek, bademli fıstıklı iç pilav ve soğan turşusu

🌱 Vegan 🌿 Vejetaryen 🍷 Gluten 🥛 Süt Ürünleri 🥚 Yumurta 🐟 Balık 🦞 Kabuklu Deniz Ürünü
🦀 Kabuklular 🍷 Yumuşakçalar 🥜 Kuruyemiş 🌰 Yer Fıstığı 🍷 Soya 🌱 Susam 🍷 Hardal
🌱 Kereviz 🍷 Acı Bakla 🐷 Domuz 🌐 Glutensiz 🚫 Laktozsuz 💧 Yağsız 🌱 Organik 🍷 Alkol

Tüm yemeklerimiz yerel ürünlerle hazırlanmaktadır.
Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personeli
bilgilendiriniz. | KDV dahildir.

ANA YEMEK



VEGAN SEÇENEKLER

Yöremizden Nohut Tava

Domates, biber, kapya biber, biber salçası ve öz suyu

Ekşili Fırın Bamya

Bademli ve Antep fıstıklı iç pilavı

Közde İstiridye Mantarı

Kuşkonmaz, kıraç patates sotesi ve sızma zeytinyağı

İstiridye Mantarlı Testi Kebabı

Domates, köy biberi, sarımsak, Kavılca pilavı ve ev yapımı turşular

PEK LEZZETLİ TATLILAR

Pekmezli Un Helvası

Zeytinyağlı Elmalı Baklava

Muhallebili Yufka Tatlısı

Vişneli Ekmek Kadayıfı

Pekmezde Kabak Tatlısı

Süt Helvası

🌱 Vegan 🌿 Vejetaryen 🌾 Gluten 🥛 Süt Ürünleri 🥚 Yumurta 🐟 Balık 🐚 Kabuklu Deniz Ürünü
🦀 Kabuklular 🍷 Yumuşakçalar 🥜 Kuruyemiş 🌰 Yer Fıstığı 🥛 Soya 🌱 Susam 🍯 Hardal
🌿 Kereviz 🍌 Acı Bakla 🐷 Domuz 🌾 Glutensiz 🥛 Laktozsuz 💧 Yağsız 🌿 Organik 🍷 Alkol

Tüm yemeklerimiz yerel ürünlerle hazırlanmaktadır.
Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz. | KDV dahildir.

VEGAN SEÇENEK & TATLI