



seten

restaurant

*bar & lounge*

MENU



# HAKKIMIZDA

## About us

### Seten Restaurant: Kapadokya'nın Kalbinde Bir Lezzet Yolculuğu

Kapadokya'nın büyüleyici vadilerinde, Peri bacalarının masalsi güzelliği ile tarihin derin izlerinin bulunduğu bir noktada yer alan Seten Restaurant, sizi bu eşsiz coğrafyanın zengin kültürel mirasından ilham alan bir lezzet yolculuğuna davet ediyor. "Seten" ismi, Anadolu'da tahılları öğütmek için kullanılan geleneksel taş değirmenlerden geliyor ve bu isim, toprağın, insanın ve zamansız mutfak geleneklerinin derin bağını simgeliyor.

Seten'de her tabak bir hikâye anlatır. Kapadokya'nın bereketli topraklarından, bölgenin eşsiz ürünlerini besleyen volkanik topraklara kadar, Kapadokya'nın özünü sofralarınıza taşıyoruz. Menüümüz, nesilden nesile aktarılan kadim tariflerle, yetenekli şeflerimizin modern dokunuşlarını bir araya getiriyor. Her bir malzeme, yerel çiftçilerden ve zanaatkarlardan özenle temin edilerek, her lokmanın bu büyüklü toprakların otantik ruhunu yansıtmaya çalışıyor.

Kapadokya'nın lezzetlerini keşfederken, Maccan Vadisi'nin büyüleyici manzarası ve tarihin fısıltıları sizi, yemeklerin sadece bir ihtiyaç değil, aynı zamanda hayatın, topluluğun ve toprağın bir kutlaması olduğu bir zamana götürecektir.

### Seten Restaurant'a hoş geldiniz.

Kapadokya'nın ruhunun tabağınızda hayat bulduğu bu yerde sizi tat, gelenek ve zamansız güzelliklerle dolu bir yolculuğa çıkaralım...



### Seten Restaurant: A Culinary Journey in the Heart of Cappadocia

Located in the enchanting valleys of Cappadocia, where the fairy chimneys' magical beauty meets the deep traces of history, Seten Restaurant invites you on a culinary journey inspired by the rich cultural heritage of this unique region. The name "Seten" comes from the traditional stone mills used in Anatolia to grind grains, symbolizing the deep connection between the land, people, and timeless culinary traditions.

At Seten, every dish tells a story. From the fertile lands of Cappadocia to the volcanic soil that nourishes the region's unique produce, we bring the essence of Cappadocia to your table. Our menu combines ancient recipes passed down through generations with the modern touches of our talented chefs. Every ingredient is carefully sourced from local farmers and artisans, ensuring that every bite reflects the authentic spirit of this magical land.

As you explore the flavors of Cappadocia, the mesmerizing view of Maccan Valley and the whispers of history will transport you to a time when food was not just a necessity but a celebration of life, community, and the earth.

### Welcome to Seten Restaurant.

Let us take you on a journey filled with taste, tradition and timeless beauty, where the soul of Cappadocia comes to life on your plate.



## SETEN BURGER

### SETEN BURGER

880 kcal   

Dana burger eti, karamelize soğan, elma dilim patates, çedar peyniri, marul, domates ve şefin özel dip sosu ile servis edilir.

*Beef burger patty, caramelized onions, potato wedges, cheddar cheese, lettuce, tomato, and served with the chef's signature dip sauce.*

900 ₺

## GOBİT EKMEĞİNDE DANA KÜLBASTI

### BEEF IN GOBIT BREAD

850 kcal  

Geleneksel Gobit ekmeği içerisinde marine edilmiş dana külbastı, karamelize soğan ve eritme köy peyniri. Nevşehir acılısı ve Kapadokya patatesi ile servis edilir.

*Beef meat marinated in chef sauce, caramelized onions, and melted local village cheese, served inside traditional Gobit bread. Accompanied by a spicy local Nevşehir dip and Cappadocia potatoes.*

900 ₺

## GOBİT EKMEĞİNDE TAVUK KÜLBASTI

### CHICKEN IN GOBIT BREAD

780 kcal   

Geleneksel Gobit ekmeği içerisinde soya ile marine edilmiş Tavuk külbastı, renkli biberler, eritme köy peyniri. Nevşehir acılısı ve Kapadokya patatesi ile servis edilir.

*Soy-marinated grilled chicken, colorful bell peppers, and melted local village cheese, served inside traditional Gobit bread. Accompanied by a spicy local Nevşehir dip and Cappadocia potatoes.*

700 ₺

## NEVŞEHİR PATATES KIZARTMASI

### "NEVŞEHİR" FRENCH FRIES

280 kcal   

Sumaklı Nevşehir yoğurdu ile servis edilir.

*Served with Nevşehir yogurt and sumac.*

300 ₺

## GURME PEYNİR TABAĞI

### GOURMET CHEESE TRAY

850 kcal   


Pastırma, Kars gravyer peyniri, rokfor peyniri, çeçil peyniri, isli Çerkez ve Kars eski kaşar peyniri. Kuru meyveler, ceviz ve acılı zencefil aromalı marmelat, pestil ve çıtır ekmek ile servis edilir.

*Pastrami, Kars gruyere, Roquefort (blue cheese), çeçil (dried string cheese), smoked Circassian cheese, and aged Kars kaşar. Served with dried fruits, walnuts, ginger-spiced marmalade, pestil (fruit leather), and crispy bread.*

1200 ₺

 Vegetarian

 Gluten

 Dairy/Süt Ürünleri

 Nuts/Kuruyemiş

 Soy/Soya

 Conditional Gluten Free/Koşullu Glutensiz

 Egg/Yumurta



## ODUN ATEŞİNDE LEZZETLER WOOD-FIRED FLAVORS

### MARGARİTA PİZZA

800 ₺

#### MARGHERITA PIZZA

1050 kcal  

Nevşehir Çanak domates sosu, bol taze mozzarella, çeri domates ve taze fesleğen yaprakları. Sızma zeytinyağı dokunuşuyla.

*Nevşehir "Çanak" tomato sauce, plenty of fresh mozzarella, cherry tomatoes, and fresh basil leaves. Finished with a touch of extra virgin olive oil.*

### SEBZELİ PİZZA

900 ₺

#### VEGETABLE PIZZA

1080 kcal   

Nevşehir Çanak domates sosu üzerinde mevsimin en taze yerel sebzeleri, mısır, zeytin ve taze mozzarella.

*A vibrant mix of seasonal local vegetables over Nevşehir "Çanak" tomato sauce, corn, olives, and fresh mozzarella.*

### KASAP PİZZA

1100 ₺

#### BUTCHER'S PIZZA


1350 kcal  

Nevşehir Çanak domates sosu, taze mozzarella, yerel kasap sucuğu, çemenli pastırma, geleneksel dana kavurma ve çeri domatesi.

*Nevşehir "Çanak" tomato sauce, fresh mozzarella, local butcher's sucuk (spicy sausage), pastırma (cured beef), traditional braised beef (kavurma), and cherry tomatoes.*

 Vegetarian

 Gluten

 Dairy/Süt Ürünleri



## TATLILAR DESSERTS

### BALKABAĞI KREM BRÜLÉ / PUMPKIN CRÈME BRÛLÉE

450 ₺

550 kcal (V) (N) (E) (D) (G)

Balkabağı aromasıyla hazırlanan klasik krem brülé; krema, yumurta, şeker ve tereyağıyla özenle pişirilir. Üzeri karamelleştirilmiş şeker tabakasıyla kaplanır. Kavrulmuş kabak çekirdeği ve şefin krakeri eşliğinde servis edilir.

*A classic crème brûlée prepared with a delicate pumpkin infusion, crafted with cream, egg, sugar, and butter. Topped with a caramelized sugar crust and served with roasted pumpkin seeds and the chef's signature cracker.*

### HAVUÇ DİLİM BAKLAVA / CARROT SLICE BAKLAVA

600 ₺

1050 kcal (V) (N) (E) (D) (G)

Geleneksel yöntemlerle hazırladığımız, bol Antep fıstığı içeren büyük dilim baklava. Yanında Maraş dövme dondurma ile servis edilir.

*Our generously portioned, traditional baklava, prepared with abundant Antep pistachios. Served with authentic goat milk ice cream from Maraş Town.*

### ÇITIR KABAK TATLISI / CRISPY PUMPKIN SWEET

550 ₺

850 kcal (V) (N) (E) (D) (G)

Yöresel çitir kabak tatlısı, tahin, ceviz ve kuru kaymak eşliğinde servis edilir.

*Traditional crispy candied pumpkin flavored with grape molasses. Served with walnut, tahini and Turkish hard cream.*

### TAHİNLİ SUFLE / TAHINI SOUFFLÉ

600 ₺

800 kcal (V) (N) (E) (D) (G)

Fildişi çikolata, taze yumurta, un, şeker, tahin ve vanilya ile hazırlanmış, zarif dokulu sıcak sufle. Dövme Maraş dondurması eşliğinde servis edilir.

*A refined warm soufflé prepared with white chocolate, whipped egg, flour, sugar, tahini, and vanilla. Elegantly served with traditional "Maraş Town" goat milk ice cream.*

### TOPRAĞIN TATLISI / DESSERT OF THE EARTH

550 ₺

500 kcal (V) (N) (E) (D) (G)

Tatlı patates püresi, süt kreması, antep fıstığı ve tereyağ ile hazırlanan şefin imza tatlısı, vişne sorbe ile servis edilir.

*A signature creation featuring velvet sweet potato purée, rich cream, and roasted pistachios, balanced with a zesty cherry sorbet.*

### MEYVE TABAĞI / FRUIT PLATE (Paylaşım / Sharing)

1100 ₺

350 kcal (V) (VG) (N) (E) (D) (G)

Mevsim meyveleri ile hazırlanır. / Preparing with seasonal fruits.

### MARAŞ DÖVME DONDURMA / TRADITIONAL MARAŞ ICE CREAM

400 ₺

600 kcal

Vanilya, çikolata, fıstık, çilek, damla sakız (3 seçenek)

*Vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, mastic gum (3 options)*

(V) Vegetarian

(VG) Vegan

(E) Egg/Yumurta

(N) Nuts/Kuruyemiş

(S) Sesame/Susam

(D) Dairy/Süt Ürünleri

(G) Conditional Gluten Free/Koşullu Glutensiz

(GF) Gluten Free

(GL) Gluten