



seten

restaurant



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 büyültü 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 tabağımızda 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.



BAŞLANGIÇLAR STARTERS

GÜNÜN ÇORBASI

DAILY SOUP

350 ₺

Günün şef seçimi. Geleneksel tariflerle hazırlanmış yöresel ve mevsimsel lezzet. Nevşehir simit kroton ile servis edilir.

Chef's daily choice. Traditional recipes prepared with regional and seasonal flavors. Served with local "Nevşehir simit" croutons.

TANDIR ÇORBASI

TANDOOR-COOKED SOUP

500 ₺

320 kcal  

Dana eti, bulgur, nohut, yeşil mercimek, renkli biberler, salça, tereyağı.

Limon ile servis edilir. Nevşehir simit kroton ile servis edilir.

Beef, bulgur, chickpeas, green lentils, colorful peppers, tomato paste, and butter.

Served with lemon. Served with local "Nevşehir simit" croutons.

HUMUS

HUMMUS

450 ₺

380 kcal    


Nohut püresi, tahin, limon suyu ve sarımsakla harmanlanan klasik Ortadoğu mezesi. Yeşil zeytin, sızma zeytinyağı, kavrulmuş susam, zahter ve roka ile zenginleştirilir.

A classic Middle Eastern meze made with chickpea purée, tahini, lemon juice, and garlic. Enhanced with green olives, extra virgin olive oil, roasted sesame seeds, zahter, and arugula.

SETEN USULÜ EZME

SETEN-STYLE PEPPER & WALNUT SPREAD

500 ₺

310 kcal    

Közlenmiş kırmızı biber, kurutulmuş Nevşehir çanak domatesi, ceviz ve kapari; Ezine peyniriyle buluşturulur. Taze kavrulmuş yer fıstığı, zeytinyağı ve nar ekşisi sosuyla zenginleştirilerek sunulur.

A refined Anatolian spread of roasted red peppers, sun-dried Nevşehir tomatoes, walnuts, and capers, paired with Ezine cheese. Elevated with freshly roasted peanuts, olive oil and a touch of pomegranate molasses.

 Vegan

 Vegetarian

 Gluten

 Sesame/Susam

 Gluten Free

 Nuts/Kuruyemiş

 Soy/Soya

 Dairy/Süt Ürünleri



FISTIKLI GİRİT EZME
CRETAN PISTACHIO SPREAD

650 ₺

450 kcal (V) (GF) (N) (D)

Lor peyniri, Ezine beyaz peynir ve ev yapımı krem peynir, taze fesleğen ve sızma zeytinyağı ile harmanlanır. Üzeri, çıtır Antep fıstığı ile taçlandırılır.
A blend of curd cheese, Ezine white cheese, and homemade cream cheese mixed with fresh basil and extra virgin olive oil. Topped with crunchy Antep pistachios.

ŞEFİN İMZA ATOMU
CHEF'S SIGNATURE ATOM

650 ₺

250 kcal (V) (D)

Süzme yoğurt, yeşil elma, ananas, acı atom biberi, kuru incir ve kayısıyla hazırlanır. Kırmızı acı sos ile servis edilir.
Strained yogurt mixed with green apple, pineapple, hot 'atom' chili, dried figs, and apricots. Served with a spicy red sauce.

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR
COLD ARTICHOKE SALAD

800 ₺

220 kcal (VG) (V) (GF) (S)

Enginar ve edamame fasulyesi, zeytinyağlı-turunc sosla, sarımsak ve kekik aromaları eşliğinde.
Artichokes and edamame beans in an olive oil-citrus dressing, infused with garlic and thyme aromas.

KARIŞIK MEZE TABAĞI
MIXED APPETIZER TRAY

1.400 ₺

750 kcal

Ezine beyaz peynir, humus, şefin imza atomu, yaprak sarma, fıstıklı Girit ezme, zeytinyağlı enginar, armutlu babagannuş ve Seten usulü ezme.
Ezine white cheese, hummus, chef's signature atom, stuffed grape leaves, Cretan pistachio spread, artichokes in olive oil, roasted eggplant and pear spread, and Seten-style pepper & walnut spread.

GURME PEYNİR TABAĞI
GOURMET CHEESE TRAY

1.200 ₺

850 kcal (V) (GF) (S) (D)

Pastırma, Kars gravyer, rokfor, kuru çeçil, isli Çerkez peyniri ve Kars eski kaşarı. Kuru meyveler, ceviz, zencefil aromalı acı marmelat ve çıtır ekmele eşliğinde servis edilir.
Pastrami, Kars gruyere, Roquefort, dried string cheese (çeçil), smoked Circassian cheese, and aged Kars kaşar. Served with dried fruits, walnuts, ginger-spiced marmalade, and crispy bread.

(VG) Vegan

(V) Vegetarian

(GF) Gluten

(S) Sesame/Susam

(GF) Gluten Free

(N) Nuts/Kuruyemiş

(S) Soy/Soya

(D) Dairy/Süt Ürünleri



SALATALAR SALADS

SETEN SALATA

600 ₺

SETEN SALAD

260 kcal (V) (VG) (E) (S) (G)

Anadolu tahılları, ev yapımı turşular, Kaman cevizi ve kabak çekirdeği, kibrit dilim yeşil elma. Şefin özel sosu ve krem peynir ile.

Anatolian grains, homemade pickles, Kaman walnuts, and pumpkin seeds, matchstick-sliced green apple. Chef's special dressing with cream cheese.

TAVUKLU SALATA

700 ₺

CHICKEN SALAD

480 kcal (S) (E) (G) (D) (A)

Özel marine edilmiş ızgara tavuk göğsü dilimleri, taze göbek marul yaprakları, çeri domatesi, parmesan peyniri dilimleri ve tam tahıllı çıtır ekmek krutonları. Bal-hardal sosu eşliğinde sunulur.

Grilled slices of specially marinated chicken breast, crisp iceberg lettuce, cherry tomatoes, slices of Parmesan cheese, and whole-grain croutons. Served with a delicate honey-mustard dressing.

ÇÖMLEK PEYNİRLİ BAHÇE SALATA

550 ₺

GARDEN SALAD WITH NEVŞEHİR POT CHEESE

310 kcal (V) (VG) (E) (D) (A)

Akdeniz yeşillikleri, narenciye, havuç, fındık turp, kırmızı lahana, yeşil kırma zeytin ve ızgara meyve. Nevşehir çömlek peyniri ve balsamik sos eşliğinde.

Refreshing blend of Mediterranean greens, citrus, carrots, baby radishes, red cabbage, crushed green olives, and grilled fruit. Paired with Nevşehir pot cheese and balsamic dressing.

KEÇİ PEYNİRLİ SALATA

650 ₺

FRESH SALAD WITH GOAT CHEESE

340 kcal (V) (VG) (E) (D) (A)

Kinoa, pancar, kabak, havuç ve taze otlar. Yerel keçi peyniri ve narenciye sosuyla.

Quinoa, beetroot, zucchini, carrot, and fresh herbs. Paired with local goat cheese and citrus dressing.

KAPADOKYA KÖY SALATASI

500 ₺

CAPPADOCIA VILLAGE SALAD

210 kcal (V) (VG) (S) (E) (G)

Nevşehir çanak domates, salatalık, semizotu, köy biberleri, mor soğan, nane, reyhan ve Kaman cevizi. Ev yapımı zencefilli sirke sos ile.

Nevşehir "Çanak" tomatoes, cucumber, purslane, village's peppers, red onion, mint, purple basil, and Kaman walnuts. Dressed with a homemade ginger-vinegar sauce.

(V) Vegetarian

(VG) Vegan

(D) Dairy/Süt Ürünleri

(S) Nuts/Kuruyemiş

(E) Egg/Yumurta

(A) Soy/Soya

(G) Conditional Gluten Free/Koşullu Glutensiz

(GF) Gluten Free

(GL) Gluten



ARA SICAKLAR HOT APPETIZERS

PASTIRMALI BÖREK

650 ₺

PASTRAMI PASTRY

420 kcal   

Ev yapımı taze peynir ve pastırma dolgulu çıtır börek. Nevşehir usulü acılı domates sos ile sunulur.

Crispy pastry filled with pastrami and house-made fresh cheese. Accompanied by Nevşehir-style spicy tomato sauce.

İÇLİ KÖFTE

900 ₺

STUFFED MEATBALLS

380 kcal   

Ceviz, soğan ve kıyma ile doldurulmuş yöresel iç bulgur köftesi. Limon dilimi, süzme yoğurt ve Antep fıstığı eşliğinde.

Traditional bulgur dumplings filled with minced meat, onion, and walnuts. Served with strained yogurt, pistachios, and lemon.

SETEN MÜCVER

550 ₺

SETEN VEGETABLE FRITTERS

340 kcal   

Havuç, kabak, taze otlar ve kuş üzümüyle hazırlanan eşsiz yorum. Yanında ev yapımı kızarmış peynir ve yöresel Kalaba yoğurdu ile.

A unique twist on fritters with carrot, zucchini, fresh herbs, and currants. Complemented by homemade fried cheese and mint yogurt.



ARA SICAKLAR HOT APPETIZERS

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI STUFFED SQUASH BLOSSOM

750 ₺

280 kcal (V) (VG) (GF) (D)

Mevsim kabak çiçekleri, baharatlı iç pilav ile doldurulur. Yöresel Kalaba yoğurdu ile tamamlanır.

Seasonal zucchini blossoms filled with aromatic spiced rice. Finished with local "Kalaba" yoghurt.

FALAFEL

550 ₺

410 kcal (VG) (GF) (D)

Taze otlar, soğan ve kişnişle harmanlanıp çıtır kıvama getirilen geleneksel nohut köftesi. İç Anadolu turşusu, tahin ve şefin özel köz biber sosu ve naneli Kalaba yoğurt sosu eşliğinde sunulur.

Traditional crispy chickpea patties blended with fresh herbs, onion, and coriander. Served with Middle Anatolia's pickle tahini and the chef's special roasted pepper sauce.

DERİNKUYU PİYAZLI IZGARA BÖBREK GRILLED KIDNEY WITH DERİNKUYU BEAN PİYAZ

900 ₺

350 kcal (GF) (D)

Derinkuyu fasulyeli piyaz üzerinde ızgara böbrek, bıldırcın yumurtası ve sirkeli tahin sos ile.

Grilled kidney served over a local Derinkuyu bean salad, accompanied by quail egg and a tangy tahini dressing.

(V) Vegetarian

(VG) Vegan

(GF) Gluten Free

(D) Gluten

(S) Sesame/Susam

(N) Nuts/Kuruyemiş

(E) Egg/Yumurta

(D) Dairy/Süt Ürünleri



MAKARNALAR PASTAS

YÖRESEL ETLİ MANTI

1.000 ₺

TRADITIONAL MEAT DUMPLINGS

650 kcal   

Anadolu'nun eşsiz lezzeti Kayseri mantısı; özenle hazırlanmış minik mantı hamurlarının içinde dana kıyması. Odun ateşinde pişirilmiş nohut yahni, naneli tereyağı, domates sos ve süzme yoğurt eşliğinde servis edilir.

A signature Anatolian specialty of delicate dumplings filled with minced beef. Served with wood-fired chickpea stew, mint-infused butter, tomato sauce, and strained yogurt for an authentic Kayseri experience.

YÖRESEL UZUN ERİŞTE

700 ₺

TRADITIONAL HAND-CUT LONG NOODLES

580 kcal    

Mevsim sebzeleri, ceviz ve tereyağıyla harmanlanan erişte. Çömlek peynir kreması, kabak çekirdeği ve tereyağlı ada çayı ile.

Traditional flat noodles sautéed with seasonal vegetables, walnuts, and butter. Finished with creamy local pot cheese, pumpkin seeds, butter-roasted sage.

DOMATES SOSLU PENNE

700 ₺

PENNE WITH TOMATO SAUCE

450 kcal   

Domates, fesleğen ve sızma zeytinyağı dokunuşuyla. Üzeri parmesan peyniriyle servis edilir.

Tomatoes, basil, and extra virgin olive oil. Garnished with parmesan cheese.

PERAVİ "TİK TİK MANTI"


700 ₺

520 kcal   

Yöresel çömlek peyniri ve maydanoz ile hazırlanan iç harçla doldurulmuş mantı. Çanak domates sos ile servis edilir.

Delicate hand-made ravioli filled with local pot cheese and parsley. Served with local "Çanak" tomato sauce.

 Vegetarian

 Egg/Yumurta

 Gluten

 Nuts/Kuruyemiş

 Dairy/Süt Ürünleri



ANA YEMEKLER MAIN COURSES

TESTİ KEBABI

POTTERY KEBAB

780 kcal  

Odun ateşinde ağır pişmiş dana eti, domates, biber ve sarımsak. Yanında kayısı-bademli pilav ile.

Wood-fired beef slow-cooked in a traditional clay pot with tomatoes, peppers, and garlic. Served with apricot-almond rice.

1.750 ₺

YÖRESEL NEVŞEHİR TAVA

TRADITIONAL NEVŞEHİR CASSEROLE PAN

720 kcal  

Dana eti, kavram yağı, yöresel çanak domates, yeşil biber ve topaç sarımsak. Çömlek tavada taş fırında pişirilir. Sıcak pide ile servis edilir.

Beef, lamb suet, local tomatoes, green peppers, and whole garlic, cooked in a clay pan in a stone oven. Served with warm flatbread.

1.750 ₺

MUTANCANA

850 kcal   

Karaman kuzusu, arpacık soğan, yöresel kayısı, ekşi erik, kuru üzüm, bal ve badem. Sumak ile zenginleştirilerek güveçte odun ateşinde pişirilir.

A historical Ottoman dish with lamb, pearl onions, local apricots, sour plums, raisins, honey and almond. Cooked in a clay pot with sumac over wood fire.

1.650 ₺

KUZU İNCİK

LAMB SHANK

890 kcal  

Odun ateşinde ağır ağır pişirilmiş kuzu incik, yöresel buğday keşkeği üzerinde sunulur. Yanında renkli biberler, taze maydanoz ve pekmezli ilik sos eşliğinde servis edilir.

Slow-cooked lamb shank presented on a bed of traditional Anatolian wheat keşkek. Served with colorful peppers, fresh parsley, bed of keşkek traditional Anatolian wheat and a rich marrow-butter sauce.

1.700 ₺

DANA BONFİLE ŞAŞLIK

BEEF TENDERLOIN SHASHLIK

620 kcal  

Marine edilmiş lokum kıvamında dana bonfile. Köz patlıcanlı taze kuşkonmaz yatağında, isli taze ot sosu ile sunulur. Melt-in-your-mouth marinated beef tenderloin.

Served over fresh asparagus and roasted eggplant, finished with a smoked fresh herb sauce.

1.900 ₺



IZGARA LEVREK GRILLED SEA BASS

1.400 ₺

480 kcal  

Izgarada taze deniz levreği filetosu. Bebek patates ve yanık limon eşliğinde, isli taze ot sosunun aromatik dokunuşuyla sunulur.

Grilled sea bass fillet served with baby potatoes and charred lemon, finished with the aromatic touch of a smoked fresh herb sauce.

MEVSİMSEL SETEN DOLMA

800 ₺

SEASONAL "SETEN-STYLE" STUFFED VEGETABLES

390 kcal   

Yöremizin taze mevsim sebzelerine doldurulmuş; yeşil mercimek, yulaf, nohut, kinoa, soğan, havuç ve kereviz. Derinkuyu fasulye püresi ve Nevşehir Çanak domates sos eşliğinde.

Fresh local seasonal vegetables filled with a hearty blend of green lentils, oats, chickpeas, quinoa, onions, carrots, and celery. Served over a creamy Derinkuyu bean purée and finished with a rich Nevşehir "Çanak" tomato sauce.

SETEN TANDIR

1.800 ₺

SETEN TANDOOR

950 kcal  

Odun ateşinde 8 saat boyunca yavaşça pişirilmiş dana kaburga; patates püresi, kuşkonmaz, kavrulmuş kabak çekirdeği ve çıtır soğan eşliğinde. Özel hazırlanmış jus sos ile servis edilir.

Beef ribs slow-cooked over a wood fire for 8 hours, served with creamy mashed potato, asparagus, roasted pumpkin seeds and crispy onion. Finished with a classic jus.

ÇÖKERTME KEBABI

1.400 ₺

Etli / With Meat

1.200 ₺

Tavuklu / With Chicken

Etli / With Meat: 760 kcal

Tavuklu / With Chicken: 680 kcal  

İsteğinize göre özenle pişirilmiş dana bonfile veya tavuk dilimleri; kibrit patates yatağı üzerinde, yerel "Topaç" sarımsağı ile zenginleştirilmiş süzme yoğurt ve şefin özel domates sosu eşliğinde servis edilir.

Shoestring fries topped with your choice of tender beef or chicken strips, complemented by strained yogurt infused with local "Topaç Village" garlic, and finished with the chef's signature tomato sauce.

 Vegetarian

 Vegan

 Gluten Free

 Gluten

 Nuts/Kuruyemiş

 Dairy/Süt Ürünleri



TATLILAR DESSERTS

BALKABAKLI 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 çıtır 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) (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