



NANA

CAPPADOCIA

MENU





NANA
CAPPADOCIA

HAKKIMIZDA

NANA'YA HOŞ GELDİNİZ — KAPADOKYA'NIN KALBİNDE

Kapadokya'nın büyüülü taşları, rüzgarla şekillenmiş vadileri ve binlerce yıllık hikayeleri arasında, Nana Türkiye'nin dört bir yanından gelen zengin mutfak geleneklerini bir araya getiriyor, modern ve yaratıcı bir şekilde sunuyor. Burada yalnızca yemek yemezsiniz; bir kültürü, bir geleneği ve bereketin özünü deneyimlersiniz.

İLHAMIMIZ

Adımız Nana, hem bir büyükanenin şefkatini hem de bereket tanrıçasının yaratıcı gücünü taşır.

Çünkü inanıyoruz: Gerçek bereket, paylaşılan sofralarda saklıdır.

MUTFAK FELSEFEMİZ

Nana'da her tabak, Türkiye'nin farklı yörelerinden gelen mutfak mirasını günümüzün yaratıcılığıyla birleştirir.

Sonuç, Kapadokya'nın kalbinde, günümüz sofralarına uyarlanmış bir Türkiye lezzet yolculuğudur.

RUHUMUZ

Nana'da her tabak bir hikâye anlatır — ailenin, kültürün, sevginin ve bereketin hikâyesini...

Bir büyükanne gibi hem ruhu hem bedeni besleriz; bir tanrıça gibi sofranıza ışık ve ilham saçarız.

ABOUT US

WELCOME TO NANA CAPPADOCIA

Amid Cappadocia's magical stones, wind-sculpted valleys, and millennia-old stories, Nana brings together the rich culinary traditions from all across Turkey, presenting them in a modern and inspired way. Here, you don't just eat; you experience a culture, a tradition, and the essence of abundance.

OUR INSPIRATION

Our name is Nana; it carries both the tenderness of a grandmother and the creative power of a goddess of abundance.

Because we believe this: true abundance is hidden in tables where food is shared.

OUR CULINARY PHILOSOPHY

Every dish unites Turkey's diverse culinary heritage with contemporary creativity.

The result is a journey across Turkey's flavors, crafted for today's table, right in the heart of Cappadocia.



OUR SPRIT

At Nana, every plate tells a story — of family, culture, love, and abundance. Like a grandmother, we nourish both soul and body; like a goddess, we bring light and inspiration to your table.

BASLANGIÇLAR STARTERS

ÇİÇEK BAMYA

470 ₺

(Vej. seçenekler mevcut / veg. option available)  

400 ₺

Selçuklu saraylarından doğan, davet sofralarının özel çorbası.
A refined okra soup once served in Seljuk palace kitchens.

ZEYTİNLİ ATOM

450 ₺

Yarı kurutulmuş domates, kırma zeytin, kese yoğurdu
hafif acı eşliğinde
*Sun-dried tomatoes, crushed olives, yogurt, lightly spiced
for a harmonious bite.*

HUMUS

450 ₺

Reyhanlı usulü humus, zahter salatası.

Traditional hummus from Reyhanlı, served with za'atar salad.

ÇERKES TAVUĞU

470 ₺

Kuru yufka arası Çerkes tavuğu, nane pesto, kırmızı biber yağı.
*Tender Circassian chicken wrapped in crisp phyllo, accompanied by
mint pesto and red pepper oil.*

EKŞİLİ KABAK

400 ₺

Ekşi kabak dilimleri, kavrulmuş kabak çekirdeği, yumuşatılmış
Ezine peyniri, kuş üzümü, taze otlar.
*Tangy zucchini slices with roasted pumpkin seeds, softened Ezine
cheese, currants, and fresh herbs.*

KÖPOĞLU


420 ₺

Kalaba yoğurdu, Yamula patlıcanı, köy biberi, Ayaş domates sos.
*Smoky Yamula eggplant, village peppers, Kalaba yogurt,
and Ayaş tomato sauce.*


BABAGANNUŞ


470 ₺


İsli patlıcan, kavrulmuş susam taneleri, nar suyu havyar,
glaze soğan.
*Smoky eggplant with toasted sesame seeds, pomegranate caviar,
and glazed onions.*


 Vejetaryen / Vegetarian


 Vegan

 Çekirdek / Seeds

 Gluten

 Lactose

 Susam / Sesame

 Kuruyemiş / Nuts

ŞARKÜTERİ & PEYNİRLER – KENDİ TABAĞINIZI OLUŞTURUN

CHARCUTERIE & CHEESE – CREATE YOUR OWN PLATE

- KİRLİ HANIM – BALIKESİR (50G)** 280 ₺
Hafif tuzlu ve kremamsı dokusu ile geleneksel peynir.
Traditional creamy cheese with a light salty flavor from Balıkesir.
- DİVLE OBRUK – KARAMAN (50G)** 300 ₺
Mağarada olgunlaştırılmış aromatik peynir.
Aromatic cave-aged cheese from Karaman.
- NİĞDE MAVİSİ – NİĞDE (50G)** 330 ₺
Yöresel Niğde peyniri, hafif tuzlu ve kremamsı.
Niğde's local cheese, creamy with a mild salty note.
- ÇÖMLEK PEYNİRİ – NEVŞEHİR (50G)** 220 ₺
Toprak çömleklerde olgunlaştırılan sert peynir.
Firm clay-pot cheese, traditional to Cappadocia.
- KARS GRAVYER – KARS (50G)** 270 ₺
Soğuk iklimde olgunlaştırılmış yöresel gravyer.
Locally-aged Gruyere-style cheese from Kars.
- KEŞ – BOLU (50G)** 170 ₺
Keskin aromalı geleneksel peynir.
Strong-flavored cheese from Bolu.
- KÜFLÜ PEYNİR – KONYA (50G)** 250 ₺
Özgün küflü peynir.
Unique blue-veined cheese from Konya.
- PASTIRMA – KAYSERİ (50G)** 380 ₺
Özel baharat karışımıyla kurutulmuş et.
Traditional cured beef from Kayseri with signature spices.
- KAVURMA – RİZE (50G)** 340 ₺
Yavaş pişirilmiş dana eti.
Slow-cooked beef from Rize.

SICAK BAŞLANGIÇLAR

HOT STARTERS

İÇLİ KÖFTE HAŞLAMA

620 ₺

Bulgurun hamur hali, cevizli dana kıyma, Kalaba yoğurdu, Maraş ipek biber yağı.

Bulgur dough stuffed with walnuts and minced beef, served with Kalaba yogurt and Maraş silk pepper oil.

SOĞAN DOLMASI

470 ₺

Ekşili iç pilav ile doldurulmuş soğan katları.

Onions filled with tangy rice.

SUMAK EKŞİLİ YAPRAK CİĞER

750 ₺

Sumak ekşisi ile harmanlanan dana ciğer, baharat yolu, kıl biber, yufka ile.

Beef liver marinated in sumac, with spices, long peppers, and served with yufka bread.

IZGARA İSTİRİDYE MANTARI

520 ₺

Közde pişen istiridye mantarı, kapari çiçeği, maydanoz, tereyağlı limon sos.

Charred oyster mushrooms with caper flowers, parsley, and a lemon-butter sauce.

ILIK HUMUS

670 ₺

Tereyağında kavrulmuş dana eti, köy biber turşusu, tarhana cips.


Warm hummus topped with diced beef, village pepper pickles, and tarhana chips.

ISPANAKLI TAVA BÖREĞİ


500 ₺


Ispanak ve peynir dolgulu çitir börek.


Crispy pastry filled with spinach and cheese.


 Vejetaryen / Vegetarian


 Vegan

 Çekirdek / Seeds

 Gluten

 Lactose

 Susam / Sesame

 Kuruyemiş / Nuts

SALATALAR

SALADS

MEZOPOTAMYA

500 ₺

Odun ateşinde közlenmiş sebzeler, çömlek peyniri, biber turşusu, köy yufkası.
Wood-roasted vegetables with clay-pot cheese, pickled peppers, and yufka bread.

ILIK İSPANAK SALATA

470 ₺

Taze ıspanak yaprakları, renkli biberler, karamelize ceviz, soğan turşusu ve Dimrit üzümü ile hazırlanır, ılık pekmez sosu ile servis edilir.
Fresh spinach leaves, bell peppers, caramelized walnuts, pickled onions, Dimrit grapes, served with a warm molasses dressing.

LİKYA

520 ₺

Taze Akdeniz yeşillikleri, pancar, portakal-greyfurt segment, kuru incir, firik bulguru, narenciye sos.
Mediterranean greens with beetroot, orange-grapefruit segments, dried figs, firik bulgur, dressed with citrus vinaigrette.

İSLİ GÖBEK MARUL

Tavuk/Chicken
Et/Meat

720 ₺

850 ₺

Kavrulmuş badem, İzmir tulum peyniri, isli marul, kuru domates, çıtır soğan, sarımsaklı mayonez.
Roasted almonds, İzmir tulum cheese, smoked lettuce, sun-dried tomatoes, crispy onions, and garlic mayonnaise.

MAKARNALAR

PASTAS

PERAVU

830 ₺

Patates dolgulu el açması mantı, köz domates sos ile. Anadolu geleneğine zarif bir saygı duruşu.
Handmade potato dumplings served with roasted tomato sauce, an elegant nod to Anatolian tradition.

KABURGA MANTI


1150 ₺

Dana kaburga dolgulu el yapımı mantı, köy biberi sos, naneli yoğurt.
Handmade dumplings filled with pulled beef ribs, served with village pepper sauce and mint yogurt.


TAM BUĞDAY ERIŞTE


900 ₺


Kapadokya'nın yöresel eriştesi, Avanos çömlek peyniri, çedene tohumu.
Cappadocia-style whole wheat noodles with Avanos clay-pot cheese and cedar seeds.


 Vejetaryen / Vegetarian


 Vegan

 Çekirdek / Seeds

 Gluten

 Lactose


 Soya / Soy


 Kuruyemiş / Nuts


ANA YEMEKLER


MAIN DISHES


- NANA TESTİ**  1700 ₺
Toprak güveçte ağır ateşte pişen dana eti, Anadolu'nun sabrını ve sofradaki bereketini taşır.
Nana specialty beef slow-cooked in a clay pot, carrying the patience and abundance of Anatolia.
- KABURGA DOLMASI (2pax / 4pax)**   2750 ₺ / 5500 ₺
(Ön sipariş ile hazırlanır 8s / Only available in pre-orders 8h)
Tandırda ağır ağır pişen, iç pilavın sıcaklığıyla yumuşayan kuzu kaburga.
Lamb ribs slow-cooked in a tandoor, softened with warm pilaf.
- KIYIDAN LEVREK**  1450 ₺
Ege'nin taze sularından levrek, bereketli tahıllarla denizin ve toprağın buluşması.
Aegean seabass served with nutrient-rich grains.
- KUZU ŞAŞLIK**    1850 ₺
Közde pişmiş kuzu, bozkır tahinli piyaz köpüğü, patates püresi, kuru erik sos.
Grilled lamb with bozkır tahini froth, mashed potatoes, and dried plum sauce.
- İMAM BAYILDI**   850 ₺
Patlıcanın dumanlı kokusu, zeytinyağında pişen karamelize soğan ve biberler.
Smoky eggplant with caramelized onions and peppers in olive oil.
- IZGARA PİLİÇ ŞİŞ**   1100 ₺
Naneli bulgur pilavı, fasulye turşusu, köz biber püresi, tavuk suyu veloute.
Grilled chicken skewers served with mint bulgur, pickled beans and roasted pepper purée.
- HÜNKAR BEĞENDİ**    1600 ₺
Köz patlıcan beşamel ve etin mükemmel uyumunu modern bir dokunuşla sunar.
Charred eggplant béchamel with tender meat.
- ALİ NAZİK**  1750 ₺
Köz patlıcanlı yoğurt ve dana etinin uyumuyla bilinir.
Smoked eggplant and yogurt with seasoned meat.
- SULU KÖFTE**   1350 ₺
Hafif bir et suyunda pişirilmiş yumuşacık köfteler.
Tender meatballs in a light broth.


 Vejetaryen / Vegetarian

 Gluten

 Soya / Soy

 Lactose

 Susam / Sesame

 Kuruyemiş / Nuts

TATLILAR

DESSERTS

KITIR KÜNEFE

600 ₺

Antakya peyniri ile kaymak, Antep fıstığı krema, ballı dondurma ile şefin özel künefe yorumu.

Antakya cheese with cream, pistachio cream, and honey ice cream — a chef's special take.

MOR SULTAN

520 ₺

Kırmızı şarap ve böğürtlen aromalı deveci armudu, narenciyeli muhallebi.

Red wine and blackberry-flavored pear with citrus pudding.

BAKLAVA

650 ₺

Tereyağlı baklava yufkası, kavrulmuş fındıklı dondurma, Antep fıstığı, akçağaç şurubu.


Buttery phyllo pastry with roasted hazelnut ice cream, pistachios, and maple syrup.


SÜT HELVASI


480 ₺


Bursa yöresel lezzeti süt helvası, çıtır kabak, fındık krokan.

Traditional Bursa milk halva with crispy pumpkin and hazelnut croquant.

 Vejetaryen / Vegetarian

 Gluten

 Lactose

 Kuruyemiş / Nuts