

BAR HİKAYELER

BIÇAK

Lakerda

Lakerda, özellikle poyrazda avlanan torik balığından yapılır. Bütün tuzlu balıklardan çok daha olağanüstü bir lezzete sahip, Boğaz'ın ve İstanbul'un alametifarikalarından olan lakerda, İstanbulluların rakı sofralarında tek başına ya da başka mezelerle birlikte yerini alır. Yanında kırmızı soğanla sunulan lakerda, eskilerin tabiri "çöplenerek" yani çatal ucu ile ortadan alınarak yenirdi. Kelime kökeni İspanyolca "la kerrida" (arzu edilen, sevilen) sözcüğüne dayanan lakerda, 15. yüzyılda Osmanlı'ya göç eden Yahudi toplumu ve İstanbullu Rumlar için kültürel bir gelenek olup, bayramlarda ve özel günlerde mutlaka sofradaki yerini alırdı.

Karides Tarator

Orijinalinde ceviz, fındık ya da bademin irice dövülerek ve içine bayat ekmek içi, sarımsak, zeytinyağı, sirke veya limon suyu eklenerek yapılan, yoğurt kıvamında bir sos olan tarator, Osmanlı döneminde taze ya da haşlanmış sebzelerin üzerine dökülerek tüketilmenin yanı sıra deniz mahsülleri ile de tüketilirdi. Osmanlı mutfağında yapılan ıstakoz tarator ve teke (karides) salatasının bir karması olarak tasarladığımız bu kaneppe, BİZ İstanbul dokunuşları ile farklılaştırılarak ekmek üzeri tek lokmalık bir bar lezzeti olarak menümüzde yerini almıştır.

Somonlu Rus Salatası

İlk kez 1860'larda Moskova'daki Hermitage Restaurant'ta Belçikalı Rus şef Lucien Olivier tarafından yaratılan bu salata, kısa sürede mekânın en sevilen yemeği olmuş ve orijinal adıyla Salad Olivier olarak anılmaya başlamıştır. Şef Olivier, ölene kadar tarifini büyük bir gizlilikle saklamıştır. 1917 Bolşevik Devrimi'nden kaçan Beyaz Ruslar, bu lezzeti de beraberinde İstanbul'a getirmiştir. Günümüzde sayısız versiyonu bulunan bu klasiği, biz en sade ve öz haliyle yorumladık: Havuç, patates, bezelye, kornişon turşu ve mayonez... Ancak bu kez tuzlanmış somon eşliğinde, bir kaneppe olarak bar menümüze ekledik.



TAVA

Midye Tava Sandviç

Eskilerde midye daha çok İstanbul'un Hristiyan vatandaşları tarafından ve özellikle meyhanelerde meze olarak tüketilmekte idi. Boğazda bulunan midye yataklarından sadece özel olarak avlanma hakkı satın alan kişiler midye toplayabilmekte idi. Osmanlıca yemek kitaplarında midyeden yapılan, dolması, tavası, salması ve pilakisi gibi çeşitli reçetelere rastlanmaktadır. Günümüzde İstanbul sokak lezzetleri ve meyhane mezeleri arasında yerini alan ve çoğunlukla yanında soğuk bir bira ile tüketilen midye tavayı, özel olarak hazırladığımız ekmeğimiz ve cevizli sarımsaklı tarator sosumuz ile bar menümüzde sunmaktayız.

Puf Böreği

İstanbul sokaklarında satılan börekler genellikle evde veya çarşı fırınlarında hazırlanırdı. Özellikle çarşı böreklerinden puf börekleri önemli bir yere sahipti.

Puf böreği, katmerlenmiş hamurla veya sade yağlı yumurtalı hamurla hazırlanan ve yarım ay şeklinde katlanan bir tür fincan böreğidir. Peynirli veya kıymalı soğanlı içle yapılan, kızgın sadeyağda kızartılınca puf diye kabarak içi boş kalan bu böreğin isminin bu sebepten verildiği yorumlanabilir. Puf böreğine dair ilk reçete, 1844'te basılan Melceü't-Tabbahin'de geçer ve meşhur bir börek olduğu ifade edilir. Onu takip eden ve Mahmud bin Nedim Tosun'un 1898 yılında yazdığı Aşçıbaşı adlı kitabında ise, puf böreğinden hafif bir yemek diye bahsedilir.

Çıtır Manti

Türk mutfağındaki mantının izleri Orta Asya ve Kafkaslara doğru sürülebilir. Bu coğrafyada yaşayan diğer toplumlarla paylaşılan ortak kültür mirası olan mantının atası, 1072-1074 tarihli Divan-ı Lügat-it Türk'te (ilk basılı Türkçe-Arapça sözlük) dolgunuz hamur parçaları olan tutmaç olarak geçmektedir. Osmanlı döneminde mantı ile ilgili ilk kayıtlar Fatih Sultan Mehmet dönemindendir. Fatih Sultan Mehmet'in sık tükettiği yemeklerden birisi olan mantı, günümüzde de olduğu gibi kıyma ile doldurup yoğurt ile servis edilirdi. Biz ise bu klasik Osmanlı reçetesindeki mantıyı kızartarak barda içeceğinize eşlik edecek bir atıştırmalık haline getirdik.

Kalamar Tava

İstanbul'un en sık tüketilen deniz mahsullerinden olan kalamar mürekkep balığının en lezzetli türü olarak bilinir. Eski İstanbul'da meyhane mezesi olarak tüketilen kalamarın en önemli eşlikçisi ise cevizle yapılmış klasik bir tarator sosudur.

Boğazdan İstavrit Tava

İstanbul Boğazı'nın en ünlü balıklarından olan istavrit, ismini Yunanca "küçük balık türü" anlamına gelen savridion kelimesinden alır. Eski İstanbul'da, istavrit ya kızartılarak ya da tuzlanarak tüketilirdi. Farklı boyutlardaki istavritler, farklı lezzetlere sahip olup çeşitli isimlerle anılırdı. Bunlar arasında, döneminin ünlü Balıkthane Müdürü Karekin Deveciyan'a göre, "karagöz istavriti" en lezzetlisi olarak kabul edilirdi ve zaman zaman lüfer fiyatına satılırdı. İstanbul meyhanelerinde rakının mütevazı mezesi olarak bilinen istavrit, BİZ İstanbul Bar'ında geleneksel usulde tavaşı yapılarak sizlerin beğenisine sunulmuştur.

Mücver

Sebze, kıyma, un ve çırpılmış yumurta karışımından oluşan yuvarlaklar halinde kızartılarak hazırlanan bir yemek olan mücver, eskiden, göz göz yuvarlak oyukları olan özel mücver tavarlarında pişirilirdi. Orijinalinde mücmer olan bu yemeğin ismi zaman içinde evrilerek mücvere dönüşmüştür ve sıklıkla kabaklısı yapılır hale gelmiştir. Bunun en temel sebebi ise kabak dolması yaparken kullanılmayan içlerin değerlendirilmesidir. Osmanlı döneminde en sık yapılan çeşitleri ise közlenmiş patlıcan mücveri ile taze fasulyeden yapılan mücverdir. Hatta kıymalı ve ciğerli mücverler bile olduğu ve kadınbudu köftenin de bir mücver türü olduğu bilinir.



TAŞ

Etimolojik olarak pide kelimesi, Yunanca'da yassı hamur ekmeği anlamına gelen ve Aramice'de ekmek parçası ya da lokma anlamına gelen pita kelimesinden türemiştir. Genel olarak Osmanlı döneminde yassı ekmekler için kullanılan bir tabir olan pide, aynı zamanda Osmanlı mutfağı araştırmacısı P. Mary Işın'a göre, üzerine peynir, ıspanak gibi malzemeler konularak fırında pişirilen yuvarlak yassı ekmeklere verilen bir isimdir. Fatih Sultan Mehmet için peynirli ve kabaklı pide yapıldığı ve bunlara zaman zaman yumurta ilave edildiği de yine kaynaklarda belirtilmektedir.

BİZ İstanbul barında ise biz geleneksel pideyi iki farklı şekilde kendi dokunuşlarımızı ekleyerek beğeninize sunuyoruz:

- Dana Kaburga ve İstridye Mantarlı Pide
- Peynirli Pide, Konya Küflü, Kaşkaval



ALEV

Kemikte Kuzu Kokoreç

Kokoreç ismi etimolojik olarak Yunanca kokorétsi ve Arnavutça kukurec sözcüklerinden türemiştir. İstanbul sokaklarını ortalama son 60 yılda fetheden bu yiyecek, geç saatlerde sokakta olan ve karınları acıkan İstanbulluların aradığı sokak lezzetlerindendir.

Kaynaklar, günümüze gelen en eski kokoreç tarifinin 1882-1883 yılına ait olduğunu belirtir. Osmanlı mutfağı araştırmacıların P. Mary Işın'a göre tuz, biber, kekik ve soğan suyuna önceden yatırılmış kuzu yürek, akciğer ve karaciğer kalın şişe geçirilir, sonra etrafına bağırsak, bağırsak yağı ve bumar sıkıca sarılır ve ateşte pişirilirdi. Kemikte pirzola üzerine sarılı kokoreç ise bizim bu geleneksel sokak lezzetinin farklı formlarından esinlenerek yarattığımız yenilikçi yemeklerimizdendir.

Stad Köfte

1960'lı yıllara kadar ev dışında yemek yeme alışkanlığını daha çok mecburiyetten işe gidenler, İstanbul dışından gelen gurbetçi bekar erkekler ve öğrenciler sürdürürdü. Karın doyurmak için en uygun yerler de aş evleri ve köfteci dükkanları idi. Köfte yapımı daha ekonomik olduğundan tencere yemeklerinden daha ucuza satılırdı. Hayvanın yağlı kısımlarından yapılması, içine konan soğan, maydanoz, ekmek, kimyon, karabiber gibi malzemeler ile zenginleştirilen köfteler en az ızgarada pişen kebablar kadar lezzetli idi. Köfteci adı ile anılan ufak dükkanlar ve seyyar satıcılarda köfteyi yoğuran, şekillendiren, pişiren ve satan tek kişi olurdu. Yanında ekmek ile birlikte köfte-ekmek özellikle İstanbul'un önde gelen ayaküstü yiyeceklerinden birisi haline geldi. Bu hali ile özellikle futbol maçları öncesi stadyum önlerinde maça girmek için bekleyen taraftarların en önemli ayaküstü lezzetlerinden birisi olmuştur.

Ciğer

Arapça'da "skt" kökünden gelen sakatāt, dökülenler ya da döküntüler sözcüğünden gelmektedir. İstanbul, her türlü sakatata değer veren bir mutfağa sahiptir. Orta Asya Türklerinin en sevdiği yemeklerden biri olan sakatat, Osmanlı saray mutfağında da özel bir yere sahipti. İskembe çorbası, ciğer kebabı ve paça yahnisi gibi yemekler saray mutfaklarında tüketilmiş olup, günümüze kadar önemini koruyarak ve çeşitlenerek gelmiştir. İstanbul mutfağı için hala önemini koruyan sakatatlardan biri olan dana ciğer, ızgarada pişirildikten sonra klasik eşlikçisi sumaklı maydanozlu soğan ile birlikte sandviç olarak servis edilmektedir.

