

BAR HİKAYELER

BIÇAK

Lakerda, Kırmızı Soğan Krem, Balık Tozu, Limon Özü, Dereotu

Lakerda, özellikle poyrazda avlanan torik balığından yapılır. Bütün tuzlu balıklardan çok daha olağanüstü bir lezzete sahip, Boğaz'ın ve İstanbul'un alâmetifarikalarından 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.

Mayonezli Levrek, Salatalık, Kapari, Frenk Soğan, Kornişon Turşusu, Ekmek

İstanbul balıkhanelerinin balıkları, yüzyıllar boyu Rum evlerinin gerek günlük, gerekse özel bayram sofralarında hem taze halleriyle, hem de tuzlanmış halleri ile yer alır, rakı ve şarap eşliğinde tüketilmiştir. Özel günlerin başında gelen yeni yıl kutlama sofralarını süsleyen mezelerin bir kısmı Galata ve Balık Pazarındaki mezecilerden alınır, bir kısmı ise evlerde yapılırdı. Evlerde yapılan mezeler arasında yer alan mayonezli balık ise Rumların sofralarından eksik olmayan bir lezzetti. Bu mezeyi sunmak biraz yaratıcılık biraz da kabiliyet gerektirir. Bütün olarak haşlanan balık, servis tabağına alınır, üst taraftaki derisi yüzülür ve mayonez sürülerek bir kaplama yapılırdı. Onun üzerine de turşu, havuç, maydanoz, bazen kapari ile çeşitli süslemeler yapılır ve sofranın en göz alıcı sanat eserlerinden birisi haline gelirdi.



TAVA

Boğaz'dan Balık Köftesi, Acılı Balık Sosu, Gümüş Soğan

İstanbul mutfağının en nadide ürünlerinden olan balık köftesi, özellikle kış mevsimlerinde torik ya da palamuttan yapılırdı. Bu köftenin en önemli özelliği ise tıpkı İstanbul üsülü zeytinyağlı bir dolmanın içinde de olduğu gibi baharat ayarını çok iyi yapmak, kuş üzümü ve çam fıstığı koymaktı. Kızartılarak servis edilen balık köfteleri İstanbul meyhanelerinin ve evlerinin en lezzetli yemeklerinden olup, BİZ İstanbul barında yenilikçi dokunuşlarla içkinize eşlik edecek bir lezzet haline dönüşmüştür.

Puf Böreği, Peynir, Taze Baharatlar

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, Manda Yoğurdu, Domates Sos

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) dolgusuz hamur parçaları olan tutmaç olarak geçmektedir. Osmanlı döneminde mantı ile ilgili ilk kayıtlar Fatih Sultan Mehmet dönemindedir. 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.

Panelenmiş Dana İşkembe, Acılı Yoğurt Sos

İşkembe, Orta Asya Türklerinden beri Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir. "Göz göz" veya "yaprak" dokulu olarak da nitelendirilen işkembe ile yapılan en bilinen yemek işkembe çorbasıdır. Osmanlı döneminde Fatih Sultan Mehmed'in sofrasından eksik olmayan bu çorba, özellikle Cumhuriyet döneminden sonra içki kültürünün gelişmesiyle meyhane çıkışlarının vazgeçilmezi haline gelmiştir. İşkembede bulunan pepsin enzimi, mideye alınan yemeklerin ve içkinin neden olduğu hazım zorluğunu hafifletmek ve kişiyi uykuya hazırlamak için tercih edilirdi. BİZ'de, işkembenin bu faydasından yararlanmak amacıyla, ona çıtır bir dokunuş ekleyerek size hem içkinizi hem de eğlenenizi taçlandırarak bir lezzet hazırladık.

Boğazdan İstavrit Tava, Roka, Turşu

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 Balikhane 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 tavası yapılarak sizlerin beğenisine sunulmuştur.



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, Kekikli Mayonez

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 pırzola üzerine sarılı kokoreç ise bizim bu geleneksel sokak lezzetinin farklı formlarından esinlenerek yarattığımız yenilikçi yemeklerimizdendir.

Stad Köfte, Tırnak Pide, Hafif Acılı Domates Sos

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 kebaplar 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.

