



happena

HITTITE & ANATOLIAN  
CIVILIZATIONS CUISINE



# ABOUT US

## Hakkımızda

Happena is an ancient cuisine experience in the heart of Cappadocia that bears traces from the Hittites and Anatolian civilizations. At Happena, we aim to carry you away from the modern world and take you back to our

Anatolian roots by doing what we do best: Cooking.

With this objective in mind, we have gone through old books, inholding translations of ancient Hittite tablets, and prepared this menu with the creative touch of our chefs.

We are here to serve you a bite of the gastronomical heritage of our region and bring a different perspective to your discovery of Cappadocia.



Happena, Hitit ve Anadolu uygarlıklarından izler taşıyan bir antik mutfak deneyimidir.

Sizleri tarihi tunç devrine uzanan lezzetler ile Kapadokya'nın kalbinde buluşturma gayemiz doğrultusunda Hitit tabletlerinin tercümelerini barındıran kitapları ve bu konudaki akademik çalışmalarını gözden geçirdik, binlerce yıllık tarifleri şeflerimizin yaratıcı dokunuşlarıyla şekillendirerek bu menüyü hazırladık.

Bölgemizin gastronomik mirasını tabaklarınıza taşıyarak Kapadokya keşfinize bambaşka bir bakış açısı katmak için buradayız.

## STARTERS / SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

### SOUP OF THE DAY / GÜNÜN ÇORBASI

230 TL

### HAYDARI

290 TL

Yogurt dip, dried mint, butter, white cheese, and spicy sauce.  
*Yoğurt, kuru nane, tereyağı, beyaz peynir ve acı sos.*

### HUMMUS / HUMUS

290 TL

Mashed chickpeas flavored with tahini, garlic, and special seasoning.  
*Tahin, sarımsak ve çeşitli baharatlarla tatlandırılmış nohut püresi.*

### ROASTED EGGPLANT / PATLICAN SÖĞÜŞ

290 TL

BBQ roasted eggplants, parsley, mint, tomatoes, onion, garlic.  
*İnce doğranmış söğüş patlıcan, maydanoz, nane, domates, soğan, sarımsak.*

### STUFFED EGGPLANT / İMAM BAYILDI

290 TL

Eggplant stuffed with tomatoes, onion, pine nuts, and aromatic spices.  
*Domates, soğan, çam fıstığı ve baharatlar ile doldurulmuş patlıcan.*

### ZEYTİNYAĞLI FASULYE / BEANS WITH OLIVE OIL

380 TL

Onion, garlic, lemon, tomatoes.  
*Domates, soğan, sarımsak, limon*

### MIXED APPETIZER TRAY / KARIŞIK MEZE TABAĞI

750 TL

Stuffed eggplant, tabbouleh, hummus, eggplant salad, and spicy haydari.  
*İmam bayıldı, tabule, humus, patlıcan salatası ve acılı haydari.*

### GOURMET CHEESE TRAY / GURME PEYNİR TABAĞI

875 TL

Cave-aged local tulum cheese, feta, cheddar, Ezine cheese, herbed cheese, roquefort, aged cheddar, smoked cheese, walnut cheese, served with dried fruits and walnuts

*Mağarada olgunlaşmış yöresel tulum, beyaz peynir, kaşar peyniri, Ezine peyniri, otlu peynir, rokfor, eski kaşar, cevizli peynir, isli peynir, kuru meyve ve ceviz.*

### SALAMURA SARDALYA / SARDINE BRINE

380 TL

GREENS, LEMON, TOMATOES  
*Yeşillik, limon ve domates*

+ %10 SERVİS BEDELİ / + 10% SERVICE FEE

## SALADS / SALATALAR

### SHEPPARD'S SALAD / ÇOBAN SALATA

320 TL

Tomatoes, onion, cucumber, lemon sauce, olive oil, walnut

*Domates, soğan, salatalık, zeytinyağı, limon, ceviz.*

### CHEF'S SALAD / ŐEF'İN SALATASI

330 TL

Seasonal mixed greens, beet, peas, red onion, bread crumbs, lemon.

*Karışık mevsim yeşillikleri, pancar, bezelye, kırmızı soğan, zeytinyağı, kızarmış ekmek, limon.*

### CHICKEN SALAD / TAVUKLU SALATA

410 TL

Grilled chicken meat, seasonal greens, parmesan cheese, pomegranate molasses, and lemon juice.

*Izgara tavuk parçaları, mevsim yeşillikleri, parmesan peyniri, nar ekşisi ve limon sos*

### SEASONAL SALAD / MEVSİM SALATA

310 TL

Red cabbage, carrot, seasonal greens and vegetables.

*Kırmızı lahana, havuç, mevsim yeşillikleri ve sebzeleri.*

### TABBOULEH / TABULE SALATASI

280 TL

Finely chopped parsley, mint, onion, bulgur, tomatoes, and seasonings.

*İnce doğranmış maydanoz, nane, soğan, bulgur, domates ve salata sosları.*

## APPETIZERS / ARA SICAKLAR

**HUNTER'S PASTRY / AVCI BÖREĞİ** 380 TL

Minced veal meat, peas, onion, garlic, served with greens  
*Kıyma, bezelye, krep, soğan, sarımsak ve yeşillik*

**GRILLED OYSTER MUSHROOMS** 370 TL

**IZGARA İSTİRİDYE MANTAR**

Oregano, red pepper and butter  
*Kekik, pulbiber ve tereyağ*

**STUFFED MEATBALLS / İÇLİ KÖFTE** 330 TL

Traditional bulgur shells with minced veal and onion, served with yogurt.  
*Yöresel iç bulgur, dana kıyma, soğan, yoğurt eşliğinde.*

**HUMUS WITH PASTRAMI / PASTIRMALI HUMUS** 510 TL

Mashed hot chickpeas flavored with tahini, garlic, and special seasoning, topped with Turkish pastrami.  
*Tahin, sarımsak ve çeşitli baharatlarla tatlandırılmış sıcak nohut püresi. Üzerinde pastırma ile servis edilir.*

**STUFFED GRAPE LEAVES / ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA** 320 TL

Vine leaves stuffed with bulgur and rice, yogurt, and tomatoes paste.  
*Bulgur ve pirinç ile doldurulmuş asma yaprağı, yoğurt, domates salçası.*

**GRILLED LAMB INTESTINES WRAP/KOKOREÇ DÜRÜM** 470 TL

Grilled lamb intestines, seasoned and wrapped in flatbread, served with onions and spices.  
*Kuzu kokoreç dürüm.*

**CAPPADOCIA FRIES / PATATES TAVA** 180 TL

Fried potatoes with Cajun spice  
*Kajun baharatı ile patates kızartma*

## ANCIENT MAIN COURSES ANTİK ANA YEMEKLER

### ESRİ

920 TL

Chopped veal meat, ground beef lamb fat, bulgur pilaf, pomegranate sauce, spices.  
*Dana zırh, kuyruk yağı, bulgur pilavı yeşillik, nar ekşisi, isot.*

### WESTARA

750 TL

Fried flour-breaded lamb liver / *Panelenmiş ciğer tava.*

### NOHUTLU YAHNİ

750 TL

Chickpeas, pepper paste, lamb meat with bones, bulgur pilaf, homemade pickle.  
*Nohut, biber salçası, kemikli kuzu et, bulgur pilavı yanında, soğan, ev turşusu.*

### TİRİT

860 TL

Braised lamb neck, pita bread, homemade pickle.  
*Kemikli kuzu boyun, pide ekmeği üzerinde, turşu.*

### ROASTED QUAIL / FIRINDA BILDİRCİN

850 TL

Quail, roasted wheat and wheat pilaf, onion.  
*Bıldırcın, bulgur, çetene, arpacık soğan.*

### HAPPENA

980 TL

Lamb pieces on skewers with butter, olive oil, grapes, honey, ginger sauce.  
*Tereyağı, zeytinyağı, üzüm, bal ve zencefil soslu kuzu şiş.*

### HATTUSHA KEBAP

690 TL

Grilled ram testicles skewered and served with roasted vegetables.  
*Közlenmiş sebzeler ile şişte Billur.*

## CAPPADOCIAN MAIN COURSES KAPADOKYA'DAN ANA YEMEKLER

### POTTERY KEBAB / TESTİ KEBABI

1200 TL

Traditional slow-cooked kebab with tomatoes, peppers, onion, and garlic, prepared in a sealed clay pot and served with pilaf. (Chicken option available.)

*Ağır ateşte pişmiş testi kebabı. Domates, biber, soğan ve sarımsak ile.*

*Pilav eşliğinde servis edilir (Tavuk etli seçeneğimiz mevcuttur).*

### CAPPADOCIAN RAVIOLI / KAPADOKYA MANTISI

575 TL

Homemade ravioli stuffed with beef, spicy red-pepper sauce, garlic and yogurt.

*Ev yapımı yöresel etli mantı, üzerinde yoğurt ve sarımsaklı biber salçalı sos ile.*

### ERİŞTE

480 TL

Homemade flavored pasta with butter, tulum cheese and squash seed.

*Kavrulmuş erişte, tereyağı, tulum peyniri ve kabak çekirdeği eşliğinde.*

### SESAME SALMON / SUSAMLI SOMON

920 TL

Deep-fried salmon with sesame. Served with seasoned vegetables.

*Yađda kızartılmış somon. Mevsim sebzeleri ile servis edilir.*

### MEATBALLS IN POT / KİREMİTTE KÖFTE

830 TL

Meatballs and seasonal vegetables cooked in tomatoes sauce and Turkish cheddar. Served with mashed potatoes.

*Domates sosunda pişirilmiş köfte, üzerinde kaşar peyniri ve patates püresi eşliğinde.*

### RACK OF LAMB / KUZU KAFES

2.600 TL

Pre-order is necessary! Served for 2 people. Slow-cooked rack of lamb. (900-1000 gr) Served with mashed potato.

*Ön sipariş gereklidir! 2 kişilik servis edilir. Ağır ateşte pişmiş kuzu kafes.*

*(900-1000 gr) fırın patates eşliğinde servis edilir.*



## DESSERT / TATLI

### DRIED FIG AND APRICOTS

#### KURU İNCİR VE KAYISI TATLISI

Local dried figs and apricots cooked in molasses.

*Pekmezde pişirilmiş yöresel kuru incir ve kayısı tatlısı.*

320 TL

### PUMPKIN DESSERT WITH TURKISH COTTON CANDY

340 TL

#### PİŞMANİYELİ ÇITIR KABAK TATLISI

Candied pumpkin sweetened with local grape molasses, served with Turkish cotton candy (pişmaniye).

*Kireçte bekletilmiş, yöresel pekmezde tatlandırılmış bal kabağı, pişmaniye eşliğinde.*

### BAKLAVA

370 TL

Homemade baklava with Turkish thick cream.

*Yöresel ev baklavası, kaymak eşliğinde.*

### ICE CREAM / DONDURMA

360 TL

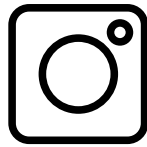
Cacao and Vanille / *Kakao ve Vanilya.*

### FRUIT PLATE / MEYVE TABAĞI

580 TL

Seasonal fruits / *Mevsim meyveleri.*

*( 2 kişiliktir / for 2 people )*







happena

HITTITE & ANATOLIAN  
CIVILIZATIONS CUISINE