

happena

HITTITE & ANATOLIAN
CIVILIZATIONS CUISINE



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, inhoding 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 çalışmaları gözden geçirdik, binlerce yıllık tarifleri şeflerimizimizin yaratıcı dokunuşlarıyla şekillendirerek bu menüyü hazırladık.

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





happena

HITTITE & ANATOLIAN
CIVILIZATIONS CUISINE

SOUP OF THE DAY / GÜNÜN ÇORBASI

95 TL

STARTERS

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

HAYDARI

Yogurt dip, dried mint, butter, white cheese, and spicy sauce.

Yoğurt, kuru nane, tereyağı, beyaz peynir ve acı sos.

155 TL

HUMMUS / HUMUS

Mashed chickpeas flavored with tahini, garlic, and special seasoning.

Tahin, sarımsak ve çeşitli baharatlarla tatlandırılmış nohut püresi.

155 TL

ROASTED EGGPLANT / PATLICAN SÖĞÜŞ

BBQ roasted eggplants, parsley, mint, tomatoes, onion, garlic.

İnce doğranmış söğüş patlıcan, maydanoz, nane, domates, soğan, sarımsak.

155 TL

STUFFED EGGPLANT / İMAM BAYILDI

Eggplants stuffed with garlic, onion, and tomato.

Domates, soğan, şam fıstığı ve baharatlar ile doldurulmuş patlıcan.

155 TL

TABBOULEH / TABULE SALATASI

Finely chopped parsley, mint, onion, bulgur, tomato, and seasonings.
İnce doğranmış maydanoz, nane, soğan, bulgur domates ve salata sosları.
155 TL

MIXED APPETIZER TRAY / KARIŞIK MEZE TABAĞI

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

Gourmet Cheese Tray / Gurme Peynir Tabağı

Local tulum cheese aged in a cave, feta, cheddar, Ezine cheese, aged cheddar, smoked cheese, walnut cheese, dried fruits, and nuts.
Mağarada olgunlaşmış yöresel tulum, beyaz peynir, kaşar peyniri, Ezine peyniri, otlı peynir, rokfor, eski kaşar, cevizli peynir, isli peynir, kuru meyve ve ceviz.
440 TL

CHARCUTERIE PLATTER / ŞARKÜTERİ TABAĞI

Turkish Pastrami, dried meat, smoked beef tongue, sausage, liver, dried fruits, almonds, and walnut.
Pastırma, kuru et, füme dil, sucuk, ciğer, kuru meyveler, badem, ceviz.
490 TL

SALADS / SALATALAR

SHEPPARD'S SALAD / ÇOBAN SALATA

Tomato, onion, cucumber, lemon sauce, olive oil.

Domates, soğan, salatalık, zeytinyağ, limon.

185 TL

CHEF'S SALAD / ŐEF'İN SALATASI

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

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

200 TL

CHICKEN SALAD / TAVUKLU SALATA

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

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

260 TL

SEASONAL SALAD / MEVSİM SALATA

Red cabbage, carrot, seasonal greens and vegetables.

Kırmızı lahana, havuç, mevsim yeşillikleri ve sebzeleri.

190 TL

APPETIZERS / ARA SICAKLAR

PAÇANGA PASTRY / PAÇANGA BÖREĞİ

Crunchy pastry filled with cheese, Turkish pastrami, and sausage.
Yufka, peynir, pastırma ve sucuk.

220 TL

MUSHROOM IN POT / KİREMİTTE MANTAR

Mozzarella-filled mushrooms cooked with butter.
Mozzarella ile doldurulmuş, tereyağında kiremitte pişirilmiş mantar.

200 TL

STUFFED MEATBALLS / İÇLİ KÖFTE

Seasonal vegetables and minced veal meat sauteed with tomato sauce.
Yöresel iç bulgur, dana kıyma, soğan, yoğurt eşliğinde.

220 TL

STUFFED DRIED VEGETABLES / KURU SEBZE DOLMA

Bulgur, dried bell pepper, onion, grape leaf, topped with yogurt.
Kuru; biber, soğan, dolma, yoğurt, bulgur.

220 TL

HUMUS WITH PASTRAMI / PASTIRMALI HUMUS

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.

275 TL

STUFFED GRAPE LEAVES / ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

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

190 TL

GRILLED LAMB INTESTINES WRAP/KOKOREÇ DÜRÜM

Chopped intestines served with extra spices and onion
Kuzu kokoreç dürüm.

275 TL

CAPPADOCIA FRIES / PATATES TAVA

With Cajun spice.
Cajun baharatı ile.

110 TL

ANCIENT MAIN COURSES / ANTİK ANA YEMEKLER

ESRİ

Chopped Veal, lamb fat, bulgur pilaf, pomegranate sauce, spices.
Dana kıyma, kuyruk yağı, bulgur pilavı yeşillik, nar ekşisi, isot.
505 TL

WESTARA

Fried flour-breaded lamb liver.
Panelenmiş ciğer tava.
410 TL

NOHUTLU YAHNİ

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

TİRİT

Braised lamb neck, pita bread, red wine sauce, homemade pickle.
Kemikli kuzu boyun, pide ekmeği üzerinde, kırmızı şarap sos, turşu.
470 TL

ROASTED VEAL CHEAK / FIRINDA DANA YANAK

Roasted cheek meat served with walnut, almonds, and grape molasses sauce.
Fırınlanmış dana yanak eti. ceviz, badem ve pekmez sosu eşliğinde.
540 TL

ROASTED QUAIL / FIRINDA BILDIRCIN

Quail, roasted wheat and wheat pilaf, onion.
Bildircin , bulgur, çetene, arpacık soğan.
420 TL

HAPPENA

Lamb pieces on shish, butter, honey, ginger, olive oil sauce, and grape.
Kuzu şiş, tereyağ , yanında zeytinyağ, bal ve zencefil sosu, üzüm.
610 TL

HATTUSHA KEBAP

Ram testicals on shish kebab with grilled vegetables
Billur şiş kebabı közde sebzeler ile servis edilir.
330 TL

CAPPADOCIAN MAIN COURSES KAPADOKYA'DAN ANA YEMEKLER

POTTERY KEBAB / TESTİ KEBABI

Slow-cooked tandoori veal in pottery. Tomato, pepper, onion, and garlic.
Served with rice.

Ağır ateşte pişmiş testi kebabı. Dana eti, domates, biber, soğan ve sarımsak.
Pilav eşliğinde servis edilir.

530 TL

CAPPADOCIAN RAVIOLI / KAPADOKYA MANTISI

Homemade, stuffed with beef, spicy red pepper sauce, garlic, and yogurt.
Ev yapımı yöresel mantı, üzerinde yoğurt ve sarımsaklı biber salçalı sos, nohut.

270 TL

ERİŞTE

Homemade beet-flavored pasta, butter, tulum cheese, squash seed.
Pancarlı erişte, tereyağ, tulum peynir, kabak çekirdeği.

255 TL

SESAME SEABASS/ SUSAMLI LEVREK

Deep-fried seabass with sesame. Served with seasoned vegetables.
Yađda kızarmış levrek. Mevsim sebzeleri ile servis edilir.

460 TL

MEATBALLS IN POT / KİREMİTTE KÖFTE

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

Domates sosunda pişirilmiş köfte, üzerinde kaşar peyniri. Patates püresi
eşliğinde.

430 TL

RACK OF LAMB / KUZU KAFES

Pre-order is necessary!

Served for 2 people. Slow-cooked rack of lamb. (1500-1700 gr)

Served with mashed eggplant.

Önce sipariş gereklidir! 2 kişilik servis edilir.

Ağır ateşte pişmiş kuzu kafes. (1500-1700 gr)

Patlıcan beğendi eşliğinde servis edilir.

1350 TL

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.
175 TL

PUMPKIN DESSERT WITH TURKISH COTTON CANDY / PIŞMANİYELİ ÇITIR KABAK TATLISI

Pumpkin, candied and flavored with grape molasses and
Turkish fairy floss.
Kireçte bekletilmiş, yöresel pekmezde tatlandırılmış bal kabağı,
pişmaniye ile.
200 TL

BURMA BAKLAVA

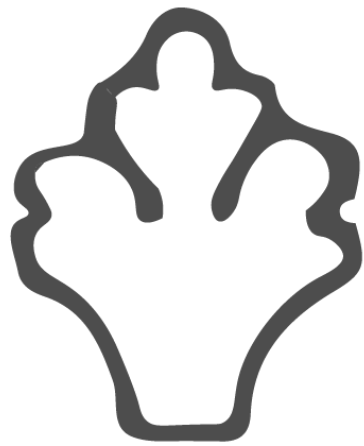
Homemade burma baklava with Turkish thick cream.
Yöresel burma ev baklavası kaymak eşliğinde.
165 TL

ICE CREAM / DONDURMA

Kakao ve Vanilya.
Cacao and Vanille.
200 TL

FRUIT PLATE / MEYVE TABAĞI

Seasonal fruits.
Mevsim meyveleri.
280 TL



happena

HITTITE & ANATOLIAN
CIVILIZATIONS CUISINE