"TÜRKİYE'NİN LEZZET ÜNLÜSÜ"

Uzun bir tarihsel geçmişe sahip Türkler, yemek konusunda zengin bir kültüre sahiptirler. Bu zenginlik, Türkiye'nin farklı yörelerinde muhteşem çeşitlilikte ve lezzette karşımıza çıkar.

"Develi Mutfağı" her şeyden önce Türk mutfağının bir aynasıdır ve 104 yıllık restoran geçmişiyle Develi Güneydoğu Anadolu yöresi yemeklerinin tüm Türkiye'deki en bilinen markasıdır. Yöresel en eski lezzetlerinin yanı sıra kaybolmaya başlamış lezzetleri Develi Mutfağı'na katma gayretimiz hep sürecek.

Güneydoğu Anadolu yöresinin temelini kebaplar, lahmacun ve pideler oluşturur. Baharat ve acı biber ağırlıklı olarak kullanılsa da, bazı kebap türleri baharatsız hazırlanır.

Develi Mutfağı'nda pideler sofranın vazgeçilmez parçalarıdır. Ayrıca temel yemeğin yanında mutlaka mevsimine göre değişik salata yenir. Hamur işleri, Develi aşçılarının tüm hünerlerini ortaya koyar ve Develi sofrasından eksik olmaz.

Biz Develi olarak, Türk yemeklerini ve tatlılarını nefis biçimler ve lezzetlerle damağının tadını bilenlere sunuyoruz. Lezzetten ödün vermeyen Develi sofralarındaki ziyafet soğuk ve sıcak mezeler gelmesiyle başlar... Patlıcan salata, abugannuş, muhammara, tereyağlı humus, çiğ köfte, içli köfte, ezme salata, pilaki, künefe ve daha pekçok lezzet... Mezeler yavaş yavaş, keyifle ve lezzeti hissedilerek yenir. Sonra sıra kebaplara gelir. Yemek seromonisi yöresel tatlı çeşitleri ve kahve ile sonlanır... Bir sonraki Develi ziyafetine kadar zihinlerde bu keyifli ortam ve muhteşem lezzetler kalır...

Dilerseniz şimdi menünün sayfalarını açın ve belleklerinizdeki lezzetler listesine, Güneydoğu mutfağının İstanbul'daki en büyük temsilcisi Develi Restoran'dan birkaç güzel tat daha ekleyin.

"TURKEY'S FAMOUS FLAVOR"

The Turks, who have a long history, have a rich culture of food. This wealth appears before us in different regions of Turkey with a magnificent diversity and flavor.

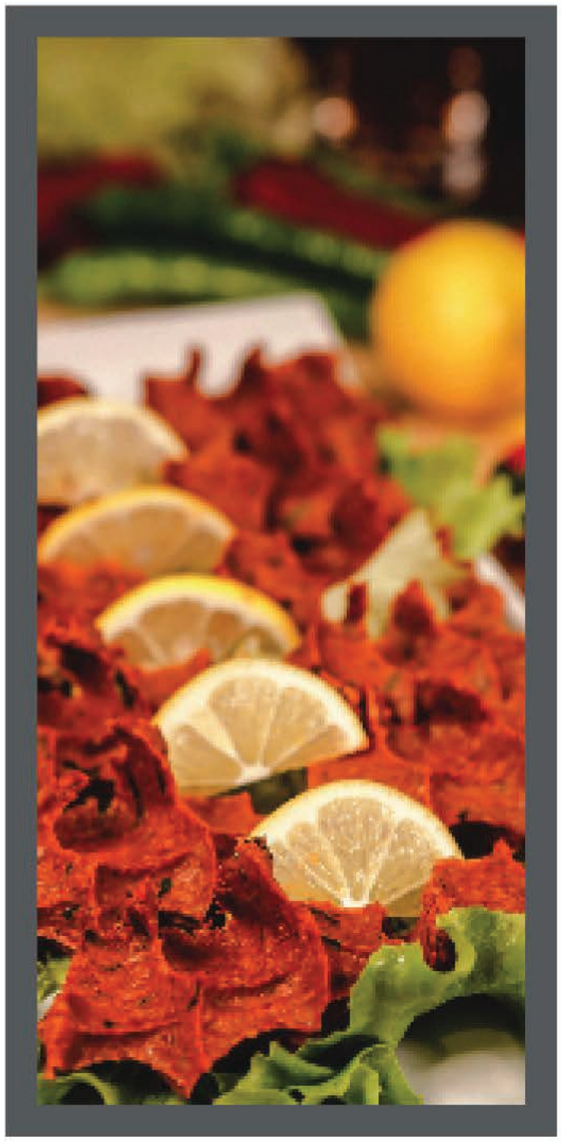
"Develi Cuisine" is, above all, a mirror of Turkish cuisine and Develi with its 104-year restaurant history is the most well-known brand of Turkey for the foods of the Southeastern Anatolia region. Our effort to add flavors that are about disappear to Develi Cuisine, as well as old flavors will always continue.

The basis of the Southeastern Anatolia region consists of kebabs, Turkish pizza (lahmacun) and Turkish pita (pide). Although spices and hot pepper are heavily used, some kebab types are prepared without spices.

Turkish pita is an indispensible part of a meal Develi Cuisine. In addition, various salads depending on the season are certainly eaten with the main course. Pastries show all the skills of the Develi chefs and they are always included in the Develi table.

As a Develi, we are offering Turkish cuisine and tastes with delightful forms and flavors to those with palatal delight. The feast in the Develi tables, which never compromise taste, begins with hot and cold appetizers. Eggplant salad, abugannus, muhammara, butter hummus, Turkish raw meatballs (çiğ köfte), stuffed meatballs (içli köfte), smashed salad, bean salad (pilaki), künefe and many more flavors. Appetizers are eaten slowly, with pleasure and feeling the taste. Then it is time for kebabs. Food ceremony is completed with regional deserts and coffee. Until the next Develi feast, this delightful environment and magnificent tastes remain in minds.

If you wish, open the pages of the menu and add new flavors from Develi Restaurant, the greatest representative of the Southeast cuisine to list of tastes in your memory.



1912

DEVELİ RESTAURANTLARI

iştah açıcılar / Appetizers

GÜNÜN ÇORBASI / SOUP OF THE DAY

ÇİĞ KÖFTE / RAW MEATBALLS
Bulgur, dana kıyma ve özel baharatlar harmanlanarak hazırlanan Antep Klasiği
Cracked wheat raw beef mince, prepared with special spices blended

soğuk mezeler / Cold Appetizers

ABUGANNUŞ / ABUGANNUS
Közde patlıcan ve sarımsak özel yoğurt sos ile servis edilir.
Eggplant salad with yoghurt dressing.

MUHAMMARA / MUHAMMARA
Yöresel baharatlarla yapılan etimek, biber ve cevizli özel meze
Special pepper paste with walnuts and bread crumbs

PATLICAN SALATA / EGGPLANT SALAD

PATLICAN SOSLU
EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE
Küp Doğranmış patlıcan, domates ve biber eşliğinde servis edilir.
Diced eggplant, tomatoes and peppers

TURŞU / PICKLES

BEYAZ PEYNİR / WHITE CHEESE

ANTEP PEYNİRİ / ANTEP CHEESE

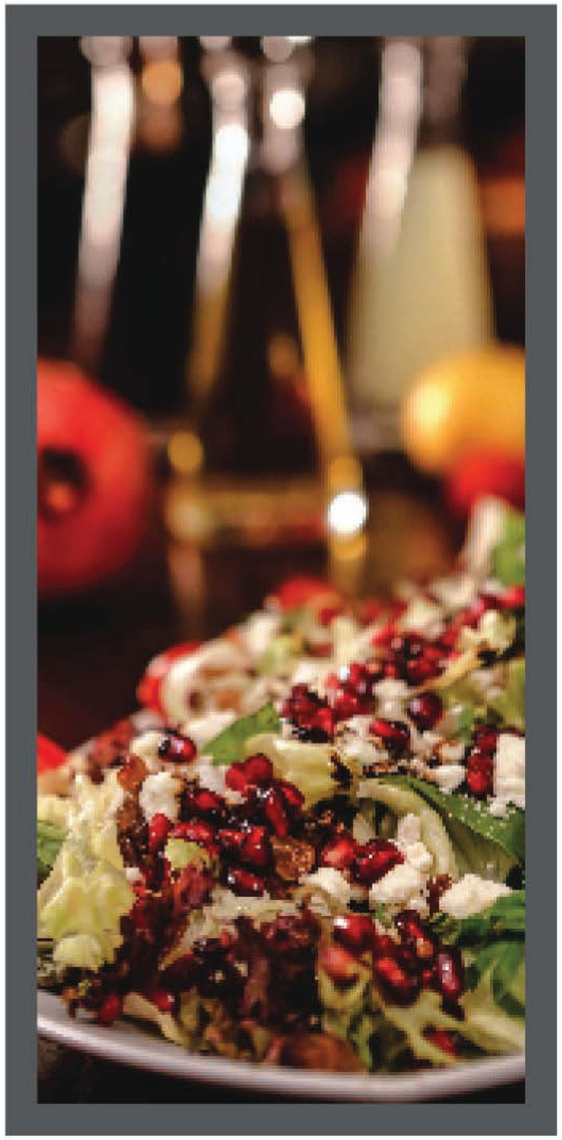
VAN CACIĞI
YOGHURT WITH CUCUMBERS WITH GARLIC SEASONED

ACILI EZME / SPICY TOMATO PASTE

SEMİZOTU / PURSLANE

HAYDARİ /
THICK YOGHURT WITH GARLIC AND DILL

ATOM
Yoğurt, sarımsak, acı biber, ceviz, zeytinyağı ile hazırlanan özel meze
Special mezze make with Yoghurt, garlic, hot pepper, walnut, olive oil



1912

DEVELİ RESTAURANTLARI

zeytinyağlılar /
Cold Dishes with Olive Oil

ENGİNAR / ARTICHOKE

YAPRAK SARMA / STUFFED VINE LEAVES

KEREVİZ / CELERY

ÇALI FASULYE / FRENCH BEAN

salatalar / Salads

GAVURDAĞI SALATASI / z GAVURDAG SALAD
Domates, sivri biber, maydanoz, ceviz, nar ekşisi sosu ve soğan ile servis edilir.
Tomatoes, long green pepper, parsley, walnut, pomegrante syrup sauce and onion

MEVSİM SALATASI / SEASONAL SALAD
Mevsim yeşillikleri
Seasonal greens

ÇOBAN SALATASI / SHEPHERD'S SALAD
Domates, salatalık, maydonoz, sivri biber, zeytinyağı ile servis edilir.
Tomatoes, cucumber, parsley, long green pepper, olive oil

BOSTANE SALATASI /
SPECIAL SPICED BLENDE SALAD WITH
Pomagranet Syrup

TULUMLU SALATA /
SALAD WITH TULUM CHESEE



DEVELİ RESTAURANTLARI

ara sıcaklar / Hot Appertizers

FINDIK LAHMACUN /
SMALL TURKISH PIZZA WITH MINCED MEAT

SEMSEK PİDE / SEMSEK PITA
Antep cheese, garlic and parsley on pita bread

İÇLİ KÖFTE / STUFFED MEATBALL
Yöresel baharatlarla tatlandırılmış özel köfte
Traditional specied tasting special stuffed meatballs

PATLICAN DOLMA / STUFFED EGGPLANT

HUMUS (TEREYAĞLI-FISTIKLI) /
HUMMUS (WITH BUTTER-PINENUT)
Yöresel baharatlarla tatlandırılmış nohut ve tahin ezmesi
Traditional specied tasting special chick pea and tahini paste

HUMUS PASTIRMALI
HUMMUS WITH SUNDRIED BEEF

KAĞITTA PASTIRMA /
SPECIED SUNDRIED BEEF COOKED IN PAPER
Dilimlenmiş pastırma, haşlanmış mantar, taze soğan,
yaprak limon, sivri biber, domates, maydonoz, tereyağı
Sliced bacon, boling mushroom, green onion, lemon leaves,
long green pepper, tomatoes, parsley, butter

PATATES TAVA / FRENCH FRIES
Develi'ye özel lezzet
Develi style special taste

KAŞARLI MANTAR / STUFFED MUSHROOM



Develi 1912

DEVELİ RESTAURANTLARI

fırınımızdan seçmeler /
Selection From Oven

pideler / Pitas

KIYMALI PİDE / PITA BAKED WITH MINCED
Meat and onion

KUŞBAŞILI PİDE / PITA BAKED WITH MEAT
Chuncks, minced tomatoes and green pepper

KAŞARLI PİDE /
PITA BAKED WITH MOZARELLA CHEESE

KARIŞIK PİDE / MIXED PITA

lahmacunlar / Turkish Pizzas

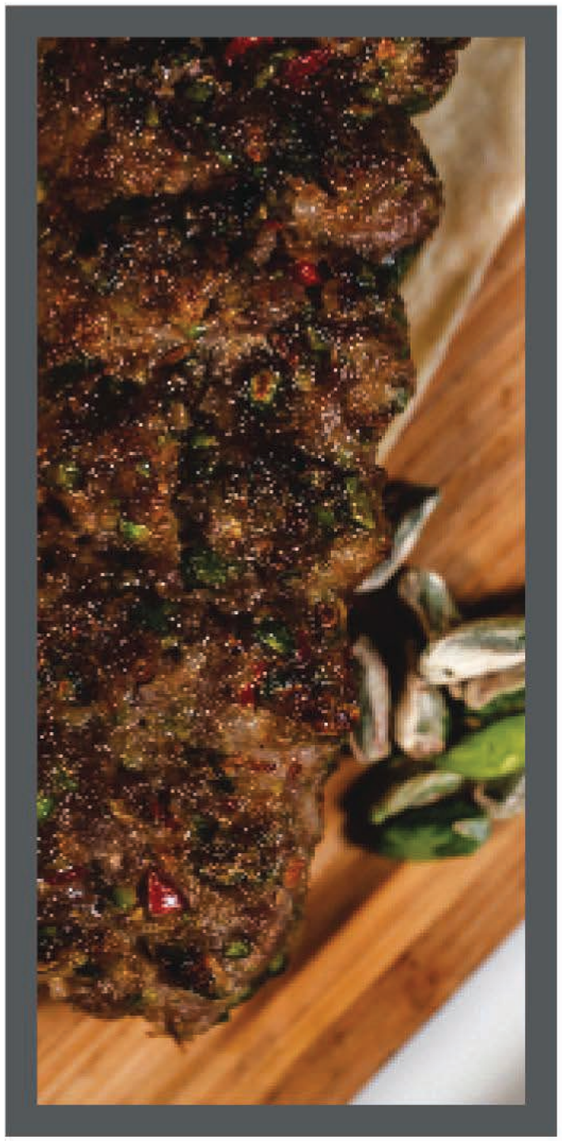
BAŞ PINAR LAHMACUN / BIG LAHMACUN
Bıçakla çekilmiş kıyma ile sebze, ince açılmış hamur üzerinde servis edilir
Meat minced with meat cleaver and vegetable on the thin crust

NAR EKŞİLİ LAHMACUN /
LAHMACUN WITH POMAGRANETTE SYRUP

SARIMSAKLI LAHMACUN /
LAHMACUN WITH GARLIC

CEVİZ LAHMACUN / MEDIUM SIZE LAHMACUN

FINDIK LAHMACUN / SMALL LAHMACUN



1912

DEVELİ RESTAURANTLARI

kebap çeşitleri / Kebabs

ANTEP FISTIKLI KEBAP / PISTACHIO KEBAB
Zırhta çekilmiş kıyma ve antep fıstığının eşsiz lezzeti
Meat minced with meat cleaver marinated with pistachio

URFA KEBAP / URFA KEBAB
Zırhta çekilmiş kıyma, soğan piyazı ve ekmek ile servis edilir
Meat minced with meat cleaver served with onion and bread

ACILI ANTEP KEBABI / SPICY ANTEB KEBAB
Biber ile terbiye edilen zırhta çekilmiş kıyma
Meat minced with meat cleaver marinated with pepper

BEYTİ / BEYTI
Zırhta çekilmiş kıyma, sarımsak, maydonoz ve develi baharatları ile harmanlanarak servis edilir
Meat minced with meat cleaver, special kebab marinated with cracked wheat and Develi spices

SEBZELİ KEBAP / VEGETABLE KEBAB
Zırhta çekilmiş kıyma, maydonoz ve sarımsak ile servis edilir
Meat minced with meat cleaver, served with parsley and garlic

PATLICANLI KEBAP / EGGPLANT KEBAB
Zırhta çekilmiş kıyma, çekirdeksiz patlıcan dilimleri, domates, sivri biber, kuru soğan ve lavaş ile servis edilir
Meat minced with meat cleaver, served with eggplant, tomatoes, pepper and pita bread

DEVELİ KÖFTE KEBAP /
DEVELI MEATBALL KEBAB
Zırhta çekilmiş kıyma, kaşar peyniri ve baharat ile oluşturulan Develi special
Meat minced with meat cleaver, special Develi dishes with yellow cheese and spices

SİMİT KEBABI / POUNDED WHEAT KEBAB
Zırhta çekilmiş kıyma, ince bulgur (simit) ve Develi baharatları ile harmanlanmış special kebap
Meat minced with meat cleaver, special kebab marinated with cracked wheat and Develi spices

ÇÖP ŞİŞ / TINY MEAT ON SKEWER
Marine edilmiş kuzu eti, soğan piyazı ve ekmek ile servis edilir
Marinated lamb meat served with onion and bread

ŞAŞLIK /
SIRLOIN STEAK AND ONIONS IN A CREAM SAUCE

TERBİYELİ ŞİŞ / SPICY SHISH KEBAB
Domates ve biber sos ile marine edilmiş kuzu eti yeşillikler ve domates ile servis edilir
Lamb meat, greens and tomatoes

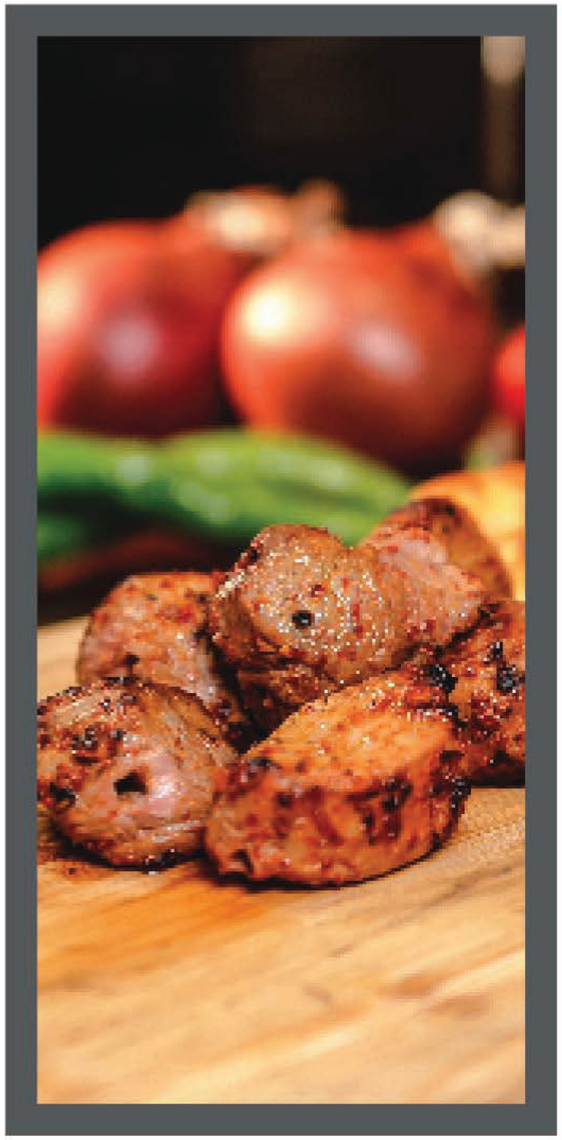
ACISIZ ŞİŞ /
MARINATED LAMB MEAT, GREENS AND TOMATOES
Marine edilmiş kuzu eti, yeşillikler ve domates ile servis edilir

KABURGA / RIBS

PİRZOLA / LAMB CHOPS

PİLİÇ ŞİŞ / CHICKEN ON SKEWER
Marine edilmiş tavuk eti, soğan piyazı ve ekmek ile servis edilir
Marinated chicken, served with onion and bread

KANAT / CHICKEN WINGS
Marine edilmiş kanat, soğan piyazı ve ekmek ile servis edilir
Marinated chicken wings, served with onion



1912

DEVELİ RESTAURANTLARI

kebap çeşitleri / Kebabs

KUZU TANDIR / ROASTED LAMB
Tandırda hazırlanmış kuzu eti, firik pilavı ile servis edilir
Lamb in tandori served with chives rice

KARIŞIK KEBAP / MIXED KEBAB
Simit Kebap, sebzeli kebap, fıstıklı kebap, adana, şiş ter,
tavuk işi ter, kanat ter, tandır, domates, sivri biber, maydonoz,
tere soğan piyazı ve ekmek ile servis edilir
Turkısh bagels kebab, kebab with vegetable, kebab with pistachio, Adana
kebap, meat skewer, chicken skewer, wings, lamb tandorin, tomatoes,
long green pepper, parsley, cress, served with onion and bread

ÇOBAN KAVURMA / SAUTEED MEAT CHUNKS
With Tomatoes, Onions And Green Peppers

ET SOTE / SAUTED MEAT

YOĞURTLU KEBAP / KEBAB WITH YOGHURT SAUCE
Tereyağ ile harmanlanmış pide parçaları ve yoğurt yatağında
çekilen kebap,tereyağı, domates sos ile servis edilir
Pita sliced marinated with butter and minced meat on the
yoghurt with butter and tomatoes sauce

YOĞURTLU KEBAP ŞİŞTEN /
SHISH WITH YOGHURT SAUCE

ALİ NAZİK KEBAP KIYMADAN /
MASHED AND EGGPLANT WITH YOGHURT AND MEATBALL
Zırhta çekilmiş kıyma, közlenmiş patlıcan ve domates yoğurt
yatağında tereyağ ile servis edilir
Meat minced with meat cleaver, grilled eggplant and garlic
yoghurt and butter

ALİ NAZİK KEBAP ŞİŞTEN /
TOMATO EGGPLANT PEPPER AND SHISH
Marine edilmiş kuzu eti, közlenmiş patlıcan sarımsak yoğurt
yatağında tereyağ ile servis edilir
Marinated lamb meat, grilled eggplant, garlic yoghurt and butter

ALİ NAZİK KAVURMALI /
TOMATO EGGPLANT AND DEEP FRIED MEAT

ALTI EZMELİ KEBAP /
MEAT KEBAB WITH MASHED TOMATOES
Biber ile terbiye edilen zırhta çekilmiş kıyma közlenmiş
domates yatağında servis edilir
Meat minced with meat cleaver served with grilled tomato

ALTI EZMELİ KUZU ŞİŞ /
SHISH KEBAB WITH MASHED TOMATOES
Marine edilmiş kuzu eti közlenmiş domates yatağında servis edilir
Marinated lamb meat, served with grilled tomato

KİLİS ALİ NAZİK KEBAP KIYMADAN /
TOMATO EGGPLANT PEPPER AND MEATBALL
Zırhta çekilmiş kıyma, közlenmiş patlıcan ve domates yoğurt
yatağında tereyağ ile servis edilir
Meat minced with meat cleaver, grilled eggplant and tomatoes
yoghurt and butter

KİLİS ALİ NAZİK KEBAP ŞİŞTEN /
MASHED EGGPLANT WITH SHISH

KİLİS ALİ NAZİK KAVURMALI /
MASHED EGGPLANT WITH DEEP FRIED MEAT



Develi 1912

DEVELİ RESTAURANTLARI

special kebaplar / Special Kebabs

CLASS KEBAP / CLASS KEBAB

BURMA KEBAP / TWISTED KEBAB
Twısted kebab flake & minced meat with pastrami and cheese

KÜLBASTI / GRILLED CUTLET

KÜŞLEME / SIRLOIN STEAK
Marine edilmiş kuzu bonfile soğan piyazı ve ekmek ile servis edilir
Marinated lamb steak, served with onion and bread

TARAKLIK / LAMB FILLET

KALLAVİ / BIG SIZE SPICY MINCE KEBAB

ELİT KEBAP / TENDERLOIN

LOKUM / BEEF FILLET

mevsimlik develi special kebaplar /
Seasonal Special Develi Kebabs

SOĞAN KEBABI / ONION KEBAB
Önce köz ateşi, sonra tencerede kısık ateşte terletilmiş nar pekmezi ile marine edilmiş soğanlı kebap
Onion kebab with first of all grilled and after a low heat in a cooker, marinated with pomegranate molasses

SARIMSAK KEBABI / GARLIC KEBAB
Önce köz ateşi, sonra tencerede taze sarımsak ile yapılan mevsimlik Develi Special
Seasonal Develi Special with first of all grilled and after in cooker, marinated with garlic

KEME KEBABI / KEME KEBAB
Keme mantarıyla yapılmış mevsimlik Develi Special
Seasonal Develi Special kebab with turffle mushroom

YENİDÜNYA KEBABI / LAQUAT KEBAB
Yenidünya meyvesi (malta eriği) ve zırh kıyması ile yapılmış özel yöresel Develi Special
Traditional Develi Special with loquat and meat minced with meat cleaver

gaziantep yöresel yemekleri /
Regional with Gaziantep Dishes

YUVALAMA / SMALL MEATBALLS IN YOGHURT SAUCE

FİRİK PİLAVI / UNRIPE WHEAT PILAFF

KURU PATLICAN DOLMASI /
STUFFED DRIED EGGPLANT

ANALI KIZLI /
FINE BULGUR, MEAT & CHEAK PEAS WITH TOMATO PASTE



1912

DEVELİ RESTAURANTLARI

tatlılar / Desserts

İRMİK / SEMOLINA DESSERT

MİNİ KÜNEFE / SMALL SIZE KUNEFE
Baked shredded pastry with cheese filling syrup

BÜYÜK KÜNEFE / BIG SIZE KUNEFE
Baked shredded pastry with cheese filling syrup

FIRIN SÜTLAÇ / BAKED RICE PUDDING

AYVA TATLISI / QUINCE DESSERT

KABAK TATLISI / PUMPKIN DESSERT

KATMER / CRISP FLAKY PASTRY

BALLI MUZ / BANANA WITH HONEY

DONDURMA / ICE CREAM

ŞÖBİYET / SOBIYET

YAPRAK ŞÖBİYET / LEAVES SOBIYET

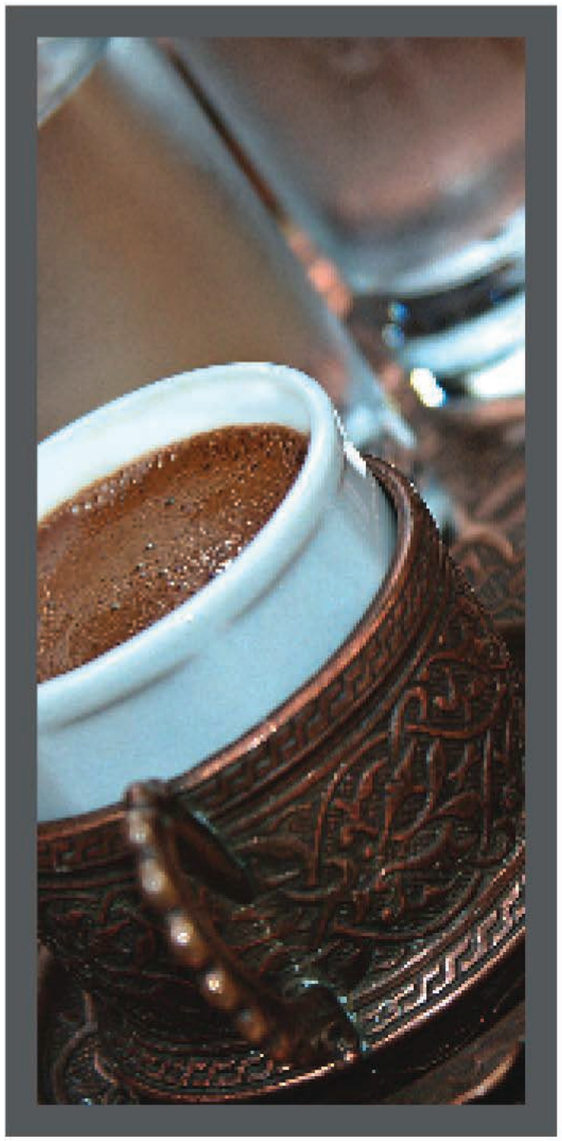
FISTIKLI BAKLAVA / BAKLAVA WITH PISTACHIO

HAVUÇ DİLİMİ / BIG SIZE PISTACHIO BAKLAVA

CEVİZ TATLISI / WALNUT DESSERT

KADAYIF / SHREDDED PASTRY WITH PISTACHIO FILLING

İNCİR TATLISI / FIG DESSERT



DEVELİ RESTAURANTLARI

alkolsüz içecekler /
Non-Alcoholic Beverages

TAZE NAR SUYU / FRESH POMEGRANATE JUICE

TAZE PORTAKAL SUYU / FRESH ORANGE JUICE

KOLA / COKE

FANTA

SPRITE

NESTEA

MEYVE SUYU / FRUIT JUICE

LİMONATA / LEMONADE

SODA / MINERAL WATER

AYRAN / YOGHURT WITH WATER

ŞALGAM SUYU / TURNIP JUICE

sıcak içecekler / Hot Drinks

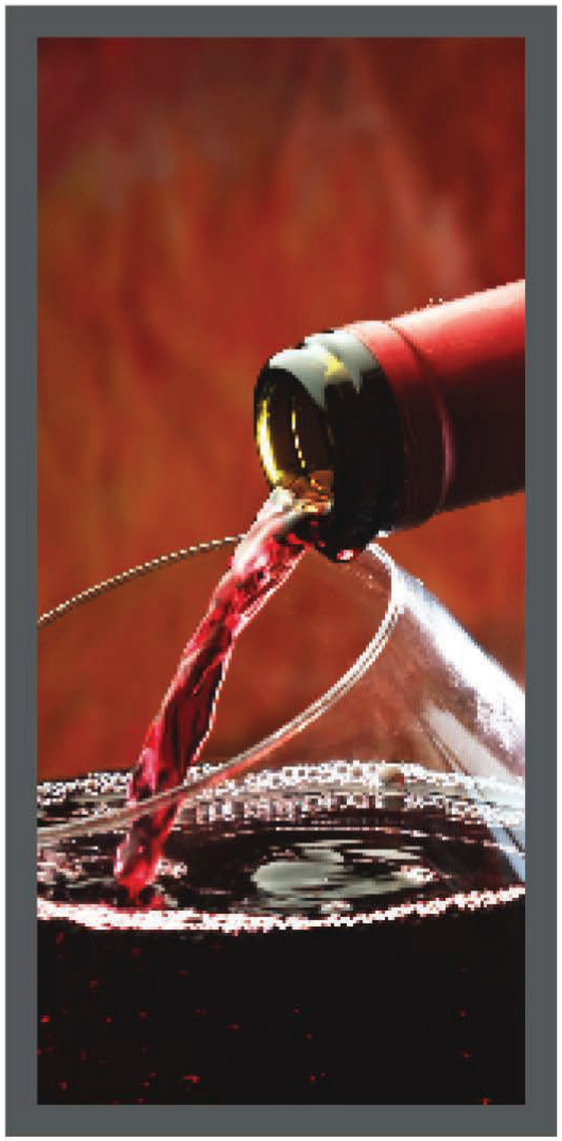
TÜRK KAHVESİ / TURKISH COFFEE

NESCAFE / INSTANT COFFEE

CAPPUCCINO

ESPRESSO

ÇAY / TEA



1912

DEVELİ RESTAURANTLARI

yerli kırmızı şaraplar /
Local Red Wines

75 cl

BUZBAĞ KLASİK ÖKÜZGÖZÜ-BOĞAZKERE

LEONA SHIRAZ-ÖKÜZGÖZÜ

LEONA MERLOT-KALECİK KARASI

TERRA CABERNET SAUVIGNON-ÖKÜZGÖZÜ

TERRA KALECİK KARASI

TERRA ÖKÜZGÖZÜ

TERRA ÖKÜZGÖZÜ-BOĞAZKERE

TERRA BOĞAZKERE

TERRA SHIRAZ

KAYRA BUZBAĞ REZERV
ÖKÜZGÖZÜ-BOĞAZKERE

KAYRA VINTAGE CABERNET SAUVIGNON

KAYRA VINTAGE SHIRAZ

KAYRA VINTAGE ÖKÜZGÖZÜ SINGLE VINEYARD

KAYRA VINTAGE MERLOT

KAYRA VERSUS SYRAH-VIOGNIER

KAYRA VERSUS DEDEÇEŞME BLEND

SUVLA SUR

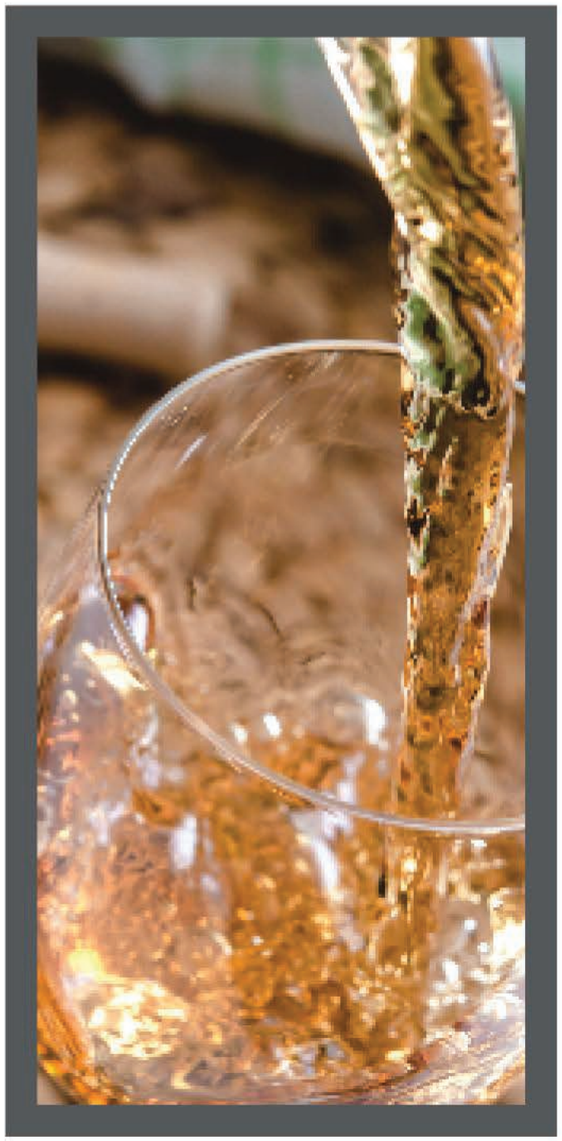
ithal kırmızı şaraplar /
Imported Red Wines

ANTARES CABERNET SAUVIGNON / CHILE

HARDYS NOTTAGE HILL
CABERNET-SHIRAZ / AUSTRALIA

CHATEAU BEL AIR,
BORDEAUX SUPERIEUR / FRANCE

RUFFINO CHIANTI DOCG / TUSCANY-ITALY



1912

DEVELİ RESTAURANTLARI

yerli beyaz şaraplar /
Local White Wines

75 cl

BUZBAĞ EMİR-NARİNCE

LEONA NARİNCE-CHARDONNAY

LEONA SAUVIGNON BLANC

TERRA NARİNCE

ALLURE SAUVIGNON BLANC

KAYRA VINTAGE
BARREL FERMENTED CHARDONNAY SUR LIE

KAYRA VERSUS CHARDONNAY-VIOGNIER

ithal beyaz şaraplar /
Imported White Wines

ANTARES SAUVIGNON BLANC / CHILE

RUFFINO LUMINA
PINOT GRIGIO IGT / VENEZIA GIULIA-ITALY

HARDYS NOTTAGE HILL
CHARDONNAY/ AUSTRALIA

NOBILO REGIONAL COLLECTION
SAUVIGNON BLANC / MARLBOROUGH-NEW ZEALAND

roze şaraplar / Rose Wines

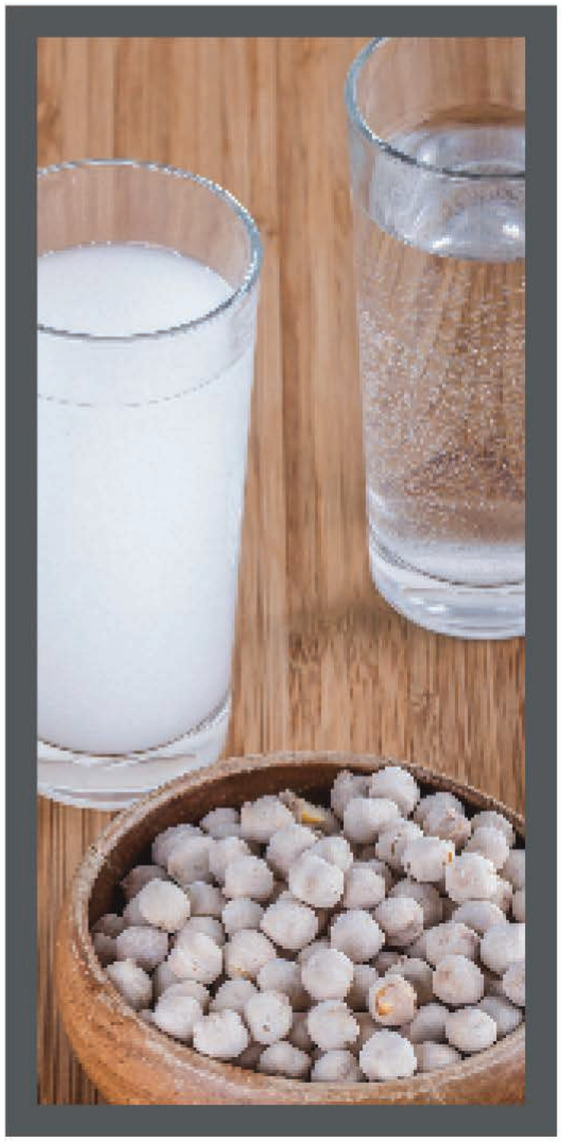
LEONA BLUSH

TERRA KALECİK KARASI ROZE

köpüren şaraplar / Sparkling Wines

KAYRA CAMEO

RUFFINO PROSECCO DOC / VENETO-ITALY



DEVELİ RESTAURANTLARI

rakı / Raki

YENİ RAKI DUBLE / DOUBLE

YENİ RAKI TEK / SINGLE

YENİ RAKI	20 CL	35 CL	50 CL	70 CL	100 CL
YENİ RAKI YENİ SERİ	20 CL	35 CL	50 CL	70 CL	100 CL
YENİ RAKI USTALARIN KARIŞIMI		35 CL		70 CL	
YENİ RAKI ÂLÂ	20 CL	35 CL		70 CL	
TEKİRDAĞ RAKISI	20 CL	35 CL	50 CL	70 CL	100 CL
TEKİRDAĞ RAKISI TRAKYA SERİSİ	20 CL	35 CL		70 CL	
TEKİRDAĞ RAKISI ALTIN SERİ	20 CL	35 CL		70 CL	100 CL
TEKİRDAĞ RAKISI KAVRULMUŞ ANASON				70 CL	
TEKİRDAĞ RAKISI NO:10				70 CL	
ALTINBAŞ RAKI		35 CL		70 CL	
KULÜP RAKI		35 CL		70 CL	



DEVELİ RESTAURANTLARI

viski / Whisky

J&B

JOHNNIE WALKER RED LABEL

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

DIMPLE GOLDEN SELECTION

votka / Vodka

SMIRNOFF

İSTANBLUE

likör / Liqueur

NAZEN KREMALI TÜRK KAHVESİ

NAZEN BEYAZ ÇİKOLATA MOKA

NAZEN KREMALI KARAMEL MACCHIATO

NAZEN NANE LİKÖRÜ

NAZEN PORTAKAL LİKÖRÜ

NAZEN ACIBADEM LİKÖRÜ

NAZEN MUZ LİKÖRÜ

NAZEN VİŞNE LİKÖRÜ

BAILEYS DOUBLE

KAHLUA DOUBLE

SAFARI DOUBLE

ARCHERS DOUBLE

MALIBU DOUBLE

martini / Martini

MARTINI DOUBLE

MARTINI DRY DOUBLE