



meyhane

Müzeyyen'in  
Balkonu

# menü



0533 383 43 81

0212 804 04 45

muzeeyeninbalkonu

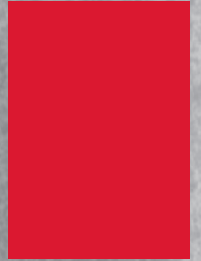
muzeeyeninbalkonu.com



# merhaba

Esnaf bir ailenin çocuğu olarak dünyaya gelerek başladık hikayemize. Büyüdük ve kendi hikayemize başladık. Ticaret ile olan deneyimlerimiz farklı alanlarda devam ederken hizmet sektörü ile olan ilk deneyimimiz 2012 yılında Taksim'de küçük bir kafe ile sektöre adım attık. Heyecanlıydık, yapabilir miyiz diye... sonunda bohem bir mekan, yine vintage tasarım, hizmet en iyisi sonunda ilk mekanımızı açtık. Mitanni tabelası hazırlandı ve ilk misafirlerimiz gelmeye başladı ve... Oyuncular, şairler, sanatçılar heyecanımız yüksek, coşkulu ve başarılı ilerliyorduk, derken ev yemekleri üzerine bir mekan açtık -tuz ekmekek sofrası- iki mekan iki işletmede aldığımız deneyimle yıllar yıllar sonra Kadıköy Woodstock ve peşinden Müzeyyen'in Balkonu meyhane yine bohem ve yine vintage esintiler başlangıç deneyimleri ile yeni işimize soyunduk yıl 2016 ve bugün işletmeye olan inanç ve ticarete olan bağlılık ile yıllar çok hızlı ilerliyor. "Zaman herşeyin ilacıdır" derken yola yolumuza misafirlerimiz ile devam ediyoruz.

\*Bizi bugüne getiren büyükanneme, esnafılığı bize öğrettiği için babamıza, aile işletmesinde yer alan tüm ailemize teşekkürler.





NEREDEN  
ÇIKTI?

# GİRİT

Bozcaada'dan İzmir'e, Cunda'dan Kaş'a Türkiye'nin pek çok yerinde yiyebileceğiniz bu mezeyi Girit'te bulamazsınız. Çünkü Girit'te mezenin ana malzemesi olan şamfistiği yok. Ezme, isminden dolayı, kaçınılmaz olarak Girit'le ilişkilendiriliyor. Peki Girit adını nereden alıyor diye sorarsanız onu Meyhaneci Giritli Mustafa'nın oğlu Şaban Usta'dan dinleyelim: Kendisinin de çok sevdiği bir meze vardı. Girit Ezmesi diyordu adına. Müşterilere ilk olarak annemin evde yaptığı tepsi ekmeğine sürüp Girit Ezmesi ikram ederdi, bir "tek" rakıyla. Bu hesaba yazılmazdı. Babam kendisi de öğlen 12'de bütün işleri biter hazırlığını yapar, tek rakısını koyar, yanında Girit ezmesi ve iki dilim domates bulundururdu. Bir zaman sonra bu reçete, şamfistiği oranı artırılarak tescillenmiş. Rakı masalarının sevileni Girit Ezmesi'nin zaman içerisinde bazı Girit göçmenlerinin torunlarının da mezeyi sahiplenmesiyle, yıllardır alışık olduğumuz tartışmaların bir benzerini başlattığını söylemek mümkün.







## klasik mezeler

<b>Peynir/ Cheese</b>	75 ₺
<b>Kavun/ Melon</b>	75 ₺
<b>Karpuz/ WaterMelon</b>	130 ₺
<b>Haydari/ Yoghurt, Garlic, Dill, Mint</b>	115 ₺
<b>Semiz Otu/ Yoghurt, Purslane</b>	115 ₺
<b>Muhammara/Pepper, walnut</b>	120 ₺
<b>Acılı Ezme/ Hot Spicy Tomato Dip</b>	120 ₺
<b>Osmanlı Pilakisi/ Beans, Onion, Garlic</b>	120 ₺
<b>Atom/ Yoghurt, Dried Red Pepper</b>	115 ₺
<b>Fava/ Mashed Broad Beans</b>	120 ₺
<b>Közde Patlıcan/ Roasted Aubergine</b>	120 ₺
<b>Soslu Patlıcan Şakşuka/ Eggplantwith Sauce</b>	120 ₺
<b>Yunan Usulü Girit/ Cretan tapas</b>	120 ₺
<b>Topik/ Topik</b>	120 ₺
<b>Kaya Koruğu/ Stonecrop</b>	110 ₺
<b>Deniz Börülcesi/ Sea Beans</b>	110 ₺
<b>Müzeyyen Mezesi/ Special Appetizer</b>	115 ₺
<b>Pancar Turşusu/ Beet Pickle</b>	110 ₺
<b>Süzme Yoğurt/ Strained Yoghurt</b>	110 ₺
<b>Cacık / Tzatziki</b>	115 ₺
<b>Şevketi Bostan/ A type of vegetable from Aegean Region</b>	125 ₺







## klasik mezeler

<b>Köpeođlu/</b> Eggplants with Yoghurt	120 ₺
<b>Maş Piyazı/</b> Mash Piyaz	120 ₺
<b>Albiber/</b> Red Pepper	120 ₺
<b>Kaşarlı Mantar/</b> Mushroom with Cheese	85 ₺
<b>Acılı Rum Ezmesi/</b> Spicy Greek Paste	120 ₺
<b>Zahter/</b> Zahter	110 ₺
<b>Karışık Turşu/</b> Mixed Pickles	110 ₺
<b>Kuru Börölce Salatası/</b> Dried Kidney Bean Salad	125 ₺
<b>Kurutulmuş Domates/</b> Dried Tomato	120 ₺
<b>Kabak Şayan/</b> Courgette with Walnut	120 ₺

## special mezeler

<b>Hummus/</b> Hummus	125 ₺
<b>Zeytin Salatası/</b> Olive Salad	120 ₺
<b>Enginar/</b> Artichoke	175 ₺
<b>Yazgölü/</b> Yazgölü	120 ₺
<b>Biber Borani/</b> Pepper Borani	115 ₺
<b>Sıcak Patates/</b> Hot potato	120 ₺







*“bir kedim bile yok  
anlıyor musun?  
hadi gülümse...”*



SEZEN AKSU





## special mezeler

Papagannis/ Papagannis	..115 ₺
Zeytinyađlı Sarma/ Olive Oil Wrap	..145 ₺
Zeytinyađlı Biber Dolma/ Pepper Wrap with Olive Oil	..145 ₺
Patlıcan Salatası/ Aubergine Salad	..120 ₺
Begonvil/ Bougainvillea	..115 ₺
Teretül/ Teretül	..115 ₺
Fesleğenli Avokadolu Humus/ Avocado Hummus with Basil	..145 ₺
Mütebbel/ Mütebbel	..115 ₺
Sebzeli Angelica/ Vegetable Appetizer	..120 ₺
Mücver/ Mujver	..85 ₺
Muhammara/ Muhammara	..125 ₺
Egeli kereviz Salatası/ Aegean Celery Salad	..125 ₺
Çađla Turşusu/ Pickled Chagla	..115 ₺
Asma Yapradıında Vişneli Sarma/ Vine Leaf Wrap with Cherry	..145 ₺
Cibes/ Cibes	..225 ₺
Ordöv Tabağı/ Ordourv Plate	..350 ₺
Cevizli Domat Ezme/ Walnut Tomato Pate	..115 ₺
Havuç Tarator/ Carrot Tarator	..145 ₺
Enginar Kalbi/ Artichoke Heart	..145 ₺
Hamsi Kuşu/ Hamsi Kuşu	..... ₺





NEREDEN  
ÇIKTI?

# HUMMUS



Humus denildiğinde Hataylılar, Tarsuslular ve İskenderunlular arasında “Kim daha lezzetlisini yapar” çekişmesi sürerken, tüm Ortadoğu’da bitmez tükenmez bir “humus bizim” kavgası sürmekte... İlk nerede doğduğu kimi kaynaklara göre M.Ö. 3000'lere dayanıyor. Kimi kaynaklarsa nohudun ilk Babil Bahçelerinde yetiştirildiğini öne sürmekte... Kimileriye 12. Yüzyılda Eyyubiler tarafından humus hazırlandığını belirtmektedir. Humusun ana malzemesi nohut, 10 bin yıl önce Türkiye’de ekilmeye başlanan ilk baklagillerdendi. Susamdan yapılan tahinin ise 13. yüzyıl Arap yemek tariflerinde adı geçiyor. Humusun Yahudi yemeği olduğunu ve 3500 yıl öncesine ait Tevrat’ta humustan söz edildiğini söyleyenler de var. Bütün bunlar bir yana kesin olarak bilinen tek gerçek şu ki; humus, adını Arapça nohut anlamın taşıyan “hummus” kelimesinden alıyor.





## ara sıcaklar

Kalamar Tava/ Fried Calamari	325 ₺
Kalamar Izgara/ Grilled Calamari	345 ₺
Tereyađlı Karides/ Shrimp in Butter	325 ₺
Karides Güveç/ Shrimp Stew	365 ₺
Pastırmalı Humus/ Hummus with Bacon	195 ₺
Bira Tabağı/ Beer Plate	255 ₺
Tereyađında Yaprak Ciđer/ Liver in Butter	345 ₺
Balık Krep/ Fish Pancakes	250 ₺
Balık Kokoreç/ Fish Kokorec	345 ₺
Paçanga Böreği/ Vejetaryen Paçanga Böreği	175/150 ₺
Sigara Böreği/ Spring Roll	125 ₺
Enginar Dolması/ Stuffed Artichoke	145 ₺
Balık Kebabı/ Fish Kebab	285 ₺
Arnavut Ciđer/ Albanian style Liver	220 ₺
Ahtapot Izgara/ Grilled Octopus	435 ₺
Çıtır Karides/ Crispy Prawns	345 ₺
Keçi Peyniri/ Goat Cheese	155 ₺
Hamburger/ Hamburger	225 ₺
Gelin Bohçası/ Bridal Bundle	200 ₺
Fileto Kavrma/ Roasting Fillet	320 ₺
Patlıcan Biber Kızartması/ Fried Eggplant and Pepper	175 ₺







## ara sıcaklar

Patates Tava/ Fried Fries	135 ₺
Çıtır Kabak/ Crispy Courgette	250 ₺
Güveçte Karışık Ot Cümbüşü/ Mixed Herbs in Casserole	200 ₺
Lezzet Bombası/ Flavour Bomb	285 ₺
Hellim Peynir/ Halloumi Cheese	155 ₺
Girit Böreği/ Cretan Roll	175 ₺

## salatalar

Akdeniz Salatası/ Mediterranean Salad	185 ₺
Çoban Salata/ Shepherd's Salad	195 ₺
Mevsim Salatası/ Seasonal Salad	195 ₺
Roka Salatası/ Arugula Salad	165 ₺
Gavurdağı Salatası/ Gavurdagi Salad	220 ₺
Söğüş/ Sliced Tomato and Cucumber	125 ₺
İnce Kıyım Çoban Salatası/ Finely Chopped Shepherd's Salad	210 ₺
Yeşil Salata/ Green Salad	165 ₺
Peynirli Roka Salatası/ Arugula Salad with Cheese	190 ₺
Göbek Salatası/ Lettuce Salad	185 ₺
Kopartma Salatası/ Kopartma Salad	185 ₺
Domates Salatası/ Tomato Salad	195 ₺
Sezar Salata/ Caesar's Salad	245 ₺
Müzeyyen Salata/ Special Salad	190 ₺





NEREDEN  
ÇIKTI?

# ÖLMEME GÜNÜ

Turgut Uyar, Tomris Uyar, Edip Cansever, Can Yücel gibi tanınmış şair ve yazarlardan oluşan bir arkadaş grubunun çilingir sofrasında buluşup muhabbet etme alışkanlıkları vardır. Bir 26 Mart günü, masadaki arkadaş grubundan birinin sağlığı ile ilgili biraz da vesvese denebilecek abartılı endişeleri vardır. Vücudunda bir iğne olduğunu ve bu iğnenin kalbine gidip onu öldüreceğini düşünmektedir. Hikayenin hiçbir versiyonunda adı geçemeyen bu kadın arkadaşı yatıştırmak görevi de Turgut Uyar'a düşer. O sıralarda rakı şişelerinin etiketleri kağıt olduğu için üzerine yazı yazılabiliyordu. Yarım kalan şişelerin üzerine müdavimin adı yazılır ve bir sonraki gelişi için saklanırdı.



Turgut Uyar "Sen ölmeyeceksin; seneye bugün, burada buluşacağız!" der ve garsondan açılmamış bir büyük rakı ister. Şişe gelir, üzerine bir yıl sonrasının tarihi atılır ve herkes imzalar. İşte Ölmeme Günü buluşmaları böyle başlar.





## ana yemekler

Çoban Kavurması/ Shepherd's Roast	445 ₺
Et Sote/ Meat Saute	435 ₺
Izgara Köfte/ Grilled Meatballs	345 ₺
Steak Bonfile/ Steak Tenderloin	475 ₺
Mantar Soslu/Meksika Soslu Bonfile/ Tenderloin with Mushroom or Mexico Sauce	495 ₺
Kuzu Şiş/ Lamb Shish	475 ₺
Tavuk Şiş/ Chicken Shish	335 ₺
Vejetaryen Güveç/ Vegetarian Stew	255 ₺
Sac Kavurma/ Roasted Meat	455 ₺
Mantar Sote/ Sauteed Mushroom	265 ₺
Tavuk Pirzola/ Chicken Chop	285 ₺
Izgarada İstiridye Mantar/ Grilled Oyster Mushrooms	..... ₺

## tatlılar



Dondurmalı İrmik	..... ₺
Fırın Helva/Meyveli Sıcak	155 ₺
Meyve Tabağı	185 ₺
	285





ZEKİ MÜREN  
MÜZEYYEN SENAR

*dünya malı neye yarar  
dostluklarla yaşıyorum*







## balıklar

Levrek/ Sea Bass	385 ₺
Çupra/ Sea Bream	385 ₺
Sardalya/ Sardine	₺
Hamsi/ Anchovy	220 ₺
İstavrit/ Horse Mackerel	220 ₺
Balık Külbastı/ Fish Cutlets	425 ₺
Balık Beğendi/ Fish Begendi	425 ₺
Balık Buğulama/ Steamed Fish	425 ₺
Pastırmalı Fener Şiş/ Bacon Angler Shish	350 ₺
Mevsim Balığı/ Seasonal Fish	₺

## balık mezeleri

Levrek Marin/ Marinated Sea Bass	185 ₺
Fesleğenli/ Sumaklı Levrek/ Sea Bass with Basil or Sumac	185 ₺
Uskumru Marin/ Marinated Macarel	210 ₺
Çiroz/ Kipper Fish	185 ₺
Lakerda/ Salted Tunny	185 ₺
Ahtapot Salatası/ Octopus Salad	345 ₺
Karides Ceviche/ Shrimp Ceviche	285 ₺
Soya Soslu Uskumru Marin/ Macarel Marinated with Soy Sauce	210 ₺





KİMDİR ?

# NAZIM HİKMET

Türk edebiyatında serbest nazımın ilk uygulayıcılarından Nazım Hikmet, 15 Ocak 1902'de Selanik'te dünyaya gelir. İlk eğitimini Göztepe'deki Taş Mektep'te tamamlamış, bir süre Galatasaray Lisesi'nde okuduktan sonra Nişantaşı Sultanisi'ne geçmiştir. 1917 yılında Heybeliada Bahriye Mektebi'ne kaydolmuş ve burada beş yıl öğrenim gördükten sonra yakalanmış olduğu hastalığından iyileşemeyeceği anlaşılınca askerlikten ihraç edilmiştir.

1921 yılında Millî Mücadele'ye katılmak için arkadaşları Vâlâ Nurettin, Yusuf Ziya Ortaç ve Faruk Nâfız Çamlıbel ile birlikte İnebolu üzerinden Ankara'ya geçmiş ve İsmail Fazıl Paşa tarafından Atatürk ile tanıştırılmıştır. Atatürk'ün, "Bazı gençler modern olsun diye mevzusuz şiir yazmak yoluna sapıyorlar, size tavsiye ederim gayeli şiirler yazınız" tavsiyesinin ardından cepheye gönderilmeyerek 30 lira maaşla

Bolu Sultanisi Kısım-ı İptidaî muallimliğinde görevlendirilmiştir. Arkadaşı Vâlâ Nurettin de 56 lir maaşla aynı okulun Fransızca öğretmenliğine atanmıştır. Komünist düşünceleri nedeniyle Nazım Hikmet hayatını büyük bir çoğunluğunu hapisanede geçirmiş ve 61 yıllık hayatına binlerce eser sığdırmıştır. Bu eserlerin en bilineni Kurtuluş Savaşı'nı anlatan Kuvay-i Milliye Destanı'dır.







## şaraplar

Kadeh Şarap / Glass of Wine

Turasan

Angora

Yakut

Kv Egeo / Kv. Vintage Merlot

Kayra Vintage Öküzgözü

Santa Helena


Buzbağ Classic Öküzgözü - Bogazkere

Kv Ancyra Merlot


Kv Myrina

Kv Ancyra Sv Blanc

Ciello Pinot

 325 ₺

 650 ₺

 975 ₺

1100 ₺

1275 ₺

1350 ₺

1375 ₺

1300 ₺

1050 ₺

1300 ₺

1150 ₺

1250 ₺

1300 ₺



## beyaz şaraplar/white wines

Kadeh Şarap

Turasan

Kavaklıdere Egeo

Çankaya / Angora

Buzbağ

 325 ₺

 650 ₺

 975 ₺

1350 ₺

1100 ₺

1000 ₺

## roze şaraplar/rose wines

Kv Angora Roze

Leona Blush

Terra

Kv Ancyra Blush

 1150 ₺

1275 ₺

1200 ₺

1250 ₺



NEREDEN  
ÇIKTI?

# RAKILAR

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'ne göre rakı üreticilerine "Arakçıyan esnafı" denirmiş ve bunlar da muzlu rakı, hardaliye rakı, nar rakısı gibi ürünler üretirlermiş. Araki, terleten anlamına geldiği için, Rakı kelimesi de, bir görüşe göre Arakiden türemiş. Bazıları da iri, uzun taneli ve kalın kabuklu "Razaki" üzümünden yapılan anasonlu içkinin Razaki'den dolayı zamanla rakı diye adlandırıldığını ileri sürüyorlar.

Dönem dönem yasaklansa da ıslahat çağının başlaması ile 1826-1839 ve Meşrutiyet'in ilanından sonra gittikçe gevşeyen yasaklar ve baş gösteren hoşgörü, rakı ve diğer alkollü içki üretim ve tüketimini arttırmıştır.

Tanzimat dönemi ile birlikte, Sultan Abdülhamid'in baş mabeyincisi ve maliye bakanlarından Sarıcazade Ragıp Paşa, 1880'li senelerde Tekirdağ Yolu üzerindeki Umurca Çiftliği'ni, daha sonra da bu çiftlikte Umurca Rakı Fabrikasını kurmuştu.

17





# rakılar



Yeni Rakı Tek / Single ..... 175 ₺

Yeni Rakı Duple / Double ..... 250 ₺

	20 Cl	35 Cl	50 Cl	70 Cl	100 Cl
Yeni Rakı	525 ₺	775 ₺	1050 ₺	1400 ₺	1850 ₺
Yeni Rakı Yeni Seri	650 ₺	975 ₺	1300 ₺	1685 ₺	2025 ₺
Yeni Rakı Uzun Demleme	700 ₺	1300 ₺	1500 ₺	2050 ₺	2650 ₺
Yeni Rakı Ustaların Karışımı	..... ₺	1100 ₺	1450 ₺	1850 ₺	..... ₺
Yeni Rakı Ala	850 ₺	1250 ₺	..... ₺	2150 ₺	..... ₺
Yeni Rakı Beykoz	..... ₺	1150 ₺	..... ₺	1800 ₺	..... ₺
Prototip Rakı	..... ₺	..... ₺	..... ₺	2500 ₺	..... ₺
Tekirdağ Rakısı	675 ₺	975 ₺	1250 ₺	1700 ₺	2200 ₺
Tekirdağ Altın Seri	775 ₺	1100 ₺	1475 ₺	1950 ₺	2450 ₺
Tekirdağ Trakya Serisi	..... ₺	975 ₺	..... ₺	1650 ₺	..... ₺
Tekirdağ Rakısı No.10	..... ₺	1500 ₺	..... ₺	2700 ₺	..... ₺
Kulüp Rakı	..... ₺	1250 ₺	..... ₺	2050 ₺	..... ₺
Kulüp Delux	..... ₺	1350 ₺	..... ₺	2150 ₺	..... ₺
İzmir Göbek Rakısı	..... ₺	1250 ₺	..... ₺	1950 ₺	..... ₺
Altınbaş 24 Ayar	..... ₺	..... ₺	..... ₺	1700 ₺	..... ₺
Altınbaş Mat Şişe	..... ₺	..... ₺	..... ₺	2700 ₺	..... ₺
Tekirdağ Altın Seri Rezerv (Öküzgözü Boğazkere)	..... ₺	1400 ₺	..... ₺	2200 ₺	..... ₺





# rakılar



	20 Cl	35 Cl	50 Cl	70 Cl	100 Cl
Kara Efe	..... ₺	1550 ₺	..... ₺	2600 ₺	..... ₺
Efe Göbek	870 ₺	..... ₺	1350 ₺	..... ₺	2350 ₺
Yeşil Efe	625 ₺	885 ₺	1200 ₺	1550 ₺	2050 ₺
Efe 100. Yıl Özel Seri	..... ₺	..... ₺	..... ₺	..... ₺	..... ₺
Efe Gold	775 ₺	1200 ₺	1500 ₺	2050 ₺	2575 ₺
Sarı Zeybek-Altın Meşe	850 ₺	1400 ₺	1650 ₺	2600 ₺	..... ₺
Saki Gold	1000 ₺	1250 ₺	1750 ₺	2550 ₺	..... ₺
Saki Siyah Üzüm	1250 ₺	1450 ₺	1950 ₺	2650 ₺	3150 ₺
Beylerbeyi Göbek	750 ₺	1250 ₺	1650 ₺	2200 ₺	2850 ₺
Beylerbeyi Mavi	..... ₺	1100 ₺	1450 ₺	1900 ₺	2500 ₺
Beylerbeyi Terra Gold	..... ₺	1150 ₺	1550 ₺	2050 ₺	2650 ₺
Beylerbeyi Kalecik Karası	..... ₺	..... ₺	..... ₺	..... ₺	..... ₺





NEREDEN  
ÇIKTI?

# BİRALAR



Bira, dünyadaki en eski ve en yaygın alkollü içeceklerden biridir. Su ve çaydan sonra en popüler üçüncü içecek konumundadır. Bira tahıldan üretilir. Yaygın olarak malt arpa kullanılır ama buğday, mısır ve pirinç de kullanılan ürünler arasındadır. Yapım aşamasında şıra (malt-su karışımı) içerisindeki nişastanın fermantasyonu sonucu etil alkol ve karbondioksit açığa çıkar ve bira köpüğüne sahip bira meydana gelir. Çoğu modern bira, biraya acılık ve farklı lezzetler katan, doğal bir dengeleyici ve koruyucu görevi gören şerbetçi otu ile hazırlanmaktadır. Şerbetçi otu yerine veya şerbetçi otu ile birlikte aroma katabilecek meyve ve çeşitli otlar da kullanılabilir. Seri üretimde, doğal karbondioksit üretimi genellikle işlem sırasında çıkarılır ve yapay karbondioksitleme kullanılır. En popüler bira türleri arpa birası, buğday birası, çavdar birası, darı birasıdır.





## biralar

Efes Şiše 50cl	175 ₺
Efes Özel Seri 50cl, Efes Pastörsüz 50cl	175 ₺
Bomonti Şiše 50cl	175 ₺
Bomonti Filtresiz Şiše 50 Cl	175 ₺
Tuborg Şiše 50cl	175 ₺
Carlberg Şiše 50cl	175 ₺
Corona, Erdinger 33cl	175 ₺
Grolsch, Duvel, Amsterdam	225 ₺

---

---

## alkolsüz içecekler

Kola, Fanta, Sprite / Coke, Fanta, Sprite	65 ₺
Soda / Carbonated Water	45 ₺
Su / Water	50 ₺
Şalgam Küçük (Organik)	75 ₺
Şalgam Büyük (Organik)	175 ₺
Ayran / Drinkable Yoghurt	65 ₺
Meyve Suyu	55 ₺
Enerji İçeceği	85 ₺

---

---



# MÜZEYYEN SENAR

Müzeyyen Senar'ın Atatürk ile tanışmasını ondan dinleyelim:

“Maestrom Nubar Tekyay Bey bir gün evimize geldi. ‘Hadi kızım çabuk hazırlan, saraya gidiyoruz’ dedi. Saraya vardığımızda bir yaver bizi aldı ve büyük salona götürdü, tam karşısına geldiğimizde bizi tanıştırdı. Atatürk ‘Öyle mi? Pek güzel. Gel bakalım hanım kızım. Otur şöyle yanıma.’ dedi. Heyecanımı anlamış olacak ki, ‘Otur bakalım. Çekinme. Eğer böyle yaparsan o güzel sesini nasıl dinleriz.’ diye ekledi. Yüzüme dönüp baktığında ‘A! Bu saçlarının hali ne?’ deyip yavere işaret etti. Kulağına fısıldadı. Birden korkuya

kapıldım. Yaver, ‘Merak etmeyin efendim, berberimiz sadece sizin saçınızı ve eşinizin bıyığını kesecek.’ dedi. Birden görünümüm değişmişti. Biraz sonra huzura gittiğimizde ‘İşte şimdi mükemmel oldu. Ver bakalım şu koltuğunun altındaki defteri. Herhalde şarkı defteridir değil mi?’ diye sordu. Defteri uzattım. Sonra bana döndü, Tatyos Efendi'nin hicazkâr şarkısını seçmişti. Bitince herkesin duyabileceği bir sesle ‘Ne güzel ses! Hadi bakalım durma, devam bakalım.’ dedi.





# SAFIYE AYLA

Safiye Ayla, 1917'de İstanbul'un Kadırga semtinde dünyaya geldi. Piyano ile küçük yaşta müziğe başladı. Safiye Ayla, ilk plağını 1930'da doldurdu. Yesari Asım Bey'in 'Sevda Yaratan Gözlerin' ve 'Bekledim de Gelmedin' şarkılarını seslendirdi. İlk kez 1931'de, Darüttalim-i Musiki Heyeti'nin konserlerinde sahneye çıkan Safiye Ayla,



bir süre sonra öğretmenlikten ayrıldı ve gazinolarda çalışmaya başladı. Küçükçiftlik Parkı'nda ve Mullen Ruj Gazinosu'nda sahneye çıktı, assolistliğe yükseldi. 1932'de İstanbul Vali Yardımcısı Nuri Bey'in evinde düzenlenen davette Atatürk'ün huzuruna çıkarak şarkılar seslendirdi. Böylelikle Atatürk'ün en sevdiği sesler arasına girdi. Hatta düzenlenen konserde; Safiye Ayla, 'Anam Olasın Ömer' adlı şarkısını okumuş ve Paşa büyük bir hayranlıkla tekrar tekrar okumasını söylemişti. Safiye Ayla, sanat yaşamı boyunca başta İstanbul Radyosu olmak üzere Türkiye radyolarında sayısız konser verdi, beş yüzden fazla plak doldurdu ve plakları rekorlar kırdı.





# Fix menü

• **BAŞLANGIÇ** •  
Peynir (Kişi Başı), Müzeyyen Salata

• **MEZELER** •  
6 Çeşit Serpme Meze

• **ARA SICAK** •  
Pastırmalı Humus

• **ANA YEMEK** •

Ortaya 4 Kişilik Yemek  
(Tavuk Pirzola, Izgara Köfte veya Hamsi-İstavrit)

• **TATLI** •

Meyve Tabağı veya Dondurmali İrmik

• **ALKOL** •

4 Kişiyeye 70 cl **Yeni Raki**

6 Kişiyeye 100 cl\* **Yeni Raki**

Kişi Başı  
**1050 TL**

## REZERVASYON

Vejetaryen fix menü için  
lütfen iletişime geçiniz.

 0533 383 4381

 02168040445

\*4 kişi ve üzeri gruplarda 6 kişiyeye 100 cl Yeni Raki verilmektedir.