

# MENU



FOLK AND HAGGIS EXPERIENCE

FÀILTE GU DÙN ÈIDEANN  
EDINBURGH'A HOŞ GELDINIZ

# B A Ş L A N G I Ç L A R

## VEGAN SCOTCH BROTH / Brot Albannach

*Scotch Broth, nesiller boyunca İskoç evlerini ısıtan klasik bir İskoç çorbasıdır. Taze mevsim sebzeleri, arpa ve besleyici baklagillerle hazırlanır, yanında servis edilen ev yapımı ekmele birlikte sunulur – çorbanın zengin lezzetini son damlasına kadar almak için idealdir.*

*Başlangıçta İskoçya'nın soğuk kışlarında enerji ve sıcaklık sağlamak amacıyla tüketilen bu besleyici çorba, zamanla geleneksel kırsal İskoç mutfağının simgelerinden biri haline gelmiştir.*

## CULLEN SKINK / Brot Chuileann

*Cullen Skink, İskoçya'nın kuzeydoğu kıyısındaki balıkçı köyü Cullen'dan gelen geleneksel bir İskoç çorbasıdır. Yerel olarak tütsülenmiş mezgit balığını değerlendirmek amacıyla ortaya çıkmış bu tarif, balığı patates, soğan ve bir parça krema ile birleştirerek yoğun ve lezzetli bir dokuya kavuşturur.*

*Cullen Skink, sadece balıkçılar arasında değil, tüm İskoçya'da hem doyurucu hem de ekonomik bir yemek olarak kısa sürede popülerlik kazanmıştır. Günümüzde İskoç mutfağının sevilen bir parçası ve ülkenin gastronomik mirasını yansıtan özgün bir tattır.*

# A N A Y E M E K L E R

## HAGGIS, NEEPS 'N' TATTIES / Taigeis, Sneap is Buntàta

*Haggis, Neeps ve Tatties, İskoçya'nın en ikonik yemeklerinden biridir. Bu yemek; kıyılmış koyun sakatatı, yulaf, soğan ve baharatlarla hazırlanan tuzlu bir puding olan haggis, yanında ezilmiş şalgam (neeps) ve patates püresi (tatties) ile servis edilir.*

*Tarihte haggis, yerel malzemeleri en verimli şekilde değerlendirmek amacıyla hazırlanırdı ve kısa sürede İskoç becerikliliğinin sembolü haline geldi. Günümüzde yalnızca Burns Gecesi'nde değil, yıl boyunca keyifle tüketilir ve İskoç mutfağının kültürel mirasını temsil eder.*

## SOMON / Bradan na h-Alba

*İskoç somonu filetosu, ülkenin sularından gelen tatlari kutlayan özel bir yemektir. Yumuşak ve lezzetli somon filetosu, bebek patatesler ve sote sebzeler eşliğinde servis edilir. Üzerine dökülen beyaz şarap ve dereotu sosu ile bu tabak, İskoçya'nın ünlü somonunun kalitesini öne çıkarır.*

*İskoçya'nın batı kıyıları ile Spey ve Tay gibi temiz ve serin nehirlerinden elde edilen bu somon, dünya çapında üstün kalitesi ve zengin, narin aromasıyla büyük takdir görmektedir.*

## FISH 'N' CHIPS / Iasg agus Sliseagan

*Fish and Chips, 19. yüzyıla dayanan köklere sahip ikonik bir Britanya yemeğidir. Tarifin, Londra'ya kızarmış balık kültürünü getiren Yahudi göçmenlerle, kuzey İngiltere'deki bol patates üretiminin birleşimiyle ortaya çıktığı düşünülür.*

*Bu mütevazı yemek, doyurucu ve ekonomik olması sayesinde işçi sınıfı arasında hızla popülerlik kazanmış, geleneksel olarak gazete kağıdına sarılarak servis edilmiştir.*

*Günümüzde ise bezelye eşliğinde sunulan bu yemek, yerel olarak temin edilen mezgit balığı filetosunun özel bir hamura bulanarak kızartılmasıyla hazırlanır; yanında patates kızartması ve ev yapımı tartar sos ile servis edilir.*

## VEGAN SHEPHERD'S PIE / Paidh na Cìobaire Bhìogan

*Orijinal Shepherd's Pie, 19. yüzyıla kadar uzanır ve geleneksel olarak kuzu etiyle hazırlanırdı (bu nedenle "çoban" ismini almıştır) ve çoğunlukla arta kalan etlerin değerlendirilmesiyle yapılırdı. İlk versiyonlarında, pişmiş etin üzerine patates püresi eklenerek doyurucu ve besleyici bir yemek elde edilirdi.*

*Günümüzde bu yemeğin vegan versiyonu, orijinal ruhunu koruyarak mercimek, bezelye ve havuç gibi malzemelerle hazırlanır. Üzerindeki patates püresi ve taze yan salata ile hâlâ klasik, lezzetli ve rahatlatıcı bir kombinasyon sunar.*

## TATLILAR

### STICKY TOFFEE PUDDING / Mìlsean le Tofaidh

*Sticky Toffee Pudding, doğal tatlılık için ince doğranmış hurmalarla zenginleştirilmiş, nemli bir kekten yapılan klasik bir Britanya tatlısıdır. Üzerine dökülen yoğun karamel sosuyla ve geleneksel olarak vanilyalı dondurma eşliğinde sıcak servis edilir.*

*Kesin kökeni tartışmalı olsa da, Sticky Toffee Pudding'in ilk olarak 1960'larda İngiltere'nin Lake District bölgesindeki bir otelde servis edildiğine inanılır. Rahatlatıcı ve yoğun aroması sayesinde kısa sürede Birleşik Krallık genelinde sevilen bir tatlı haline gelmiş ve günümüzde hâlâ klasik tatlı menülerinin vazgeçilmezidir.*

### ÇİKOLATALI BROWNİE / Spuinnse "Brownie" Seoclaid

*Çikolatalı brownie, yoğun ve zengin dokusuyla tanınan, bol çikolatalı klasik bir tatlıdır. Yüksek kaliteli kakao ve erimiş çikolata parçalarıyla yapılan bu tatlı, tatlı ve hafif acı arasında mükemmel bir denge sunar. Genellikle sıcak servis edilir ve yanında vanilyalı dondurma ya da üzerine serpilmiş pudra şekeriyle ekstra lezzet katılır.*