



İSTANBUL

**vedatusta**

DÖNER & KEBAP





## Salata | Salad

### Bostane | Bostane

700₺

*Urfa Usülü acı ekşi soslar ile tatlandırılmış  
Flavored with Urfa-style hot and sour sauces*

## Soğuk Başlangıç | Cold Starter

### Humus | Hummus

500₺

*Lübnan usülü tereyağlı humus  
Lebanese hummus with butter*

### Atom | Atom

410₺

*Közlenmiş patlıcanlı kıtır cevizli  
Roasted eggplant and crunchy walnuts*

### Kuru Cacık | Dried Cacık

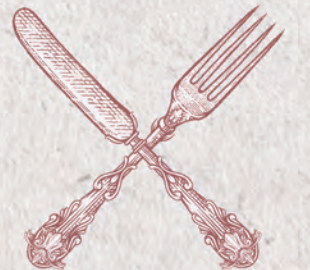
400₺

*Manda kaymağı ile lezzetlendirilmiş  
Flavored with buffalo cream*

### Yöresel Turşu | Regional Pickels

295₺

*Antep usülü ev yapımı  
Antep style, homemade*





\* Tarihi Kemeraltı Pidecisi  
📍 İzmir - İstinyePark

## Sıcak Başlangıç | Hot Starter

### Urfa Lahmacun | Urfa Lahmacun

420₺

*Urfa usulü harç ile, acılı veya acısız,  
çtır lahmacun*

*Crispy lahmacun with or without spicy,  
Urfa-style mortar*

### İçli Köfte | Stuffed Meatballs

420₺

*Mardin usulü içli köfte,  
sarımsaklı, çırpılmış yoğurt eşliğinde servis edilir*

*Mardin style stuffed meatballs served with  
garlic and whipped yogurt*

### Pirinç Pilavı | Rice Pilaf

320₺

### Patates Kızartması | French Fries

310₺





\* *Dönerci Vedat Usta*

📍 İzmir - Altındağ ve İstinyePark



## Döner | Doner

*Közlenmiş al biber ve arpacık soğanı eşliğinde,  
sıcak lavaş, salata tabağı ve sumaklı soğan ile servis edilir.*

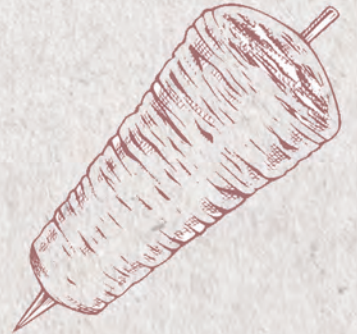
*Served with roasted red peppers and shallots,  
hot lavash, salad plate and sumac onions.*

100 gr Döner	620₺
150 gr Döner	930₺
200 gr Döner	1.240₺
300 gr Döner	1.860₺
400 gr Döner	2.480₺

## Pilav Üstü Döner

*Rice portion with doner*

100 gr Döner	720₺
150 gr Döner	1030₺
200 gr Döner	1.340₺
300 gr Döner	1.960₺
400 gr Döner	2.580₺



# Vedat Akcakale

## Et Ustası

“ Dönerin sırrı aslında sırrı olmamasında gizlidir.

Ama yine de anlat dersen, bu işin temeli kaliteli et, sabır ve ustanın zanaatkar dokunuşudur. Döner keserken izleyeceksin ustayı; elbette iyi et kesen çoktur, ama zanaatkar olmak başka bir şeydir. Gerçek bir zanaatkar, bıçağı eline aldığı anda sadece kesmez, adeta bir kemanı akort eder gibi eti işler. İnce ince, suyunu akıta akıta... İşte o zaman kaliteli etin bir lezzeti olur.

Ateşin başında geçen her an, o ustanın yıllarla yoğrulmuş hikyesidir. Eti keserken dinlersin, bir süre sonra sadece ateşin o ritmik çızırtısını duyarsın. Gözümü kapatsam şimdi, ateşin sesinden anlarım ne kadar sürede pişer o et. Çünkü gerçek zanaatkarlık, sadece bıçakla et kesmek değil; işini severek yapmak, lezzetin hakkını vermek istemektir. Eti pişirip kesmek değil, o lezzeti unutulmaz kılmaktır. Senelerce böyle çalıştık biz de Mahmut'la.

Bugün burada hala etin başında, eski dostlarla. İşletmeciliğin, esnaflığın yanında anladığımız işte bu aslında: kaliteli et, sıcak bir dost selamıyla geçen güzel günler...”

## Kebap | Kebab

**Vedat Usta Zırh Kebabı | Armor Kebab** 250 gr **1.340₺**

*Zırhtan geçen kuzu eti, tuz, karabiber ve Vedat Usta reçetesiyle Adana Kebab  
Adana Kebab with lamb, salt, pepper and Vedat Usta's recipe*

**Mini Biftek | Mini Steaks** 250 gr **1.450₺**

*Sadece tuz ile marine edilmiş kuzu sırtı  
Back of lamb marinated with salt only*

**Küşleme** 250 gr **1.890₺**

*Kuzu Bonfile  
Lamb Tenderloin*

**Kuzu Şiş | Skewers** 250 gr **1.350₺**

*Özel baharatlarla marine edilmiş kuzu but şiş  
Lamb rump skewers marinated with special spices*

**Söğürme Kebabı | Söğürme Kebab** 250 gr **1.445₺**

*Sarımsak ve tereyağı ile lezzetlendirilmiş köz patlıcan yatağında kuzu buttan şiş  
Lamb shank on a bed of roasted eggplant flavored with garlic and butter*

**Haşhaş Kebabı | Poppy Seed Kebab** 250 gr **1.340₺**

*Taze sarımsak, maydonaz, kırmızı kapy biberli sebze kuzu kıyma şiş  
Lamb minced meat skewers with fresh garlic, parsley, red capia pepper and vegetables*

**Keme Kebabı | Keme Kebab** 250 gr

**Mevsimsel** - Közlenmiş keme mantarı ve kuzu eti  
**Seasonal** - Roasted keme mushrooms and lamb

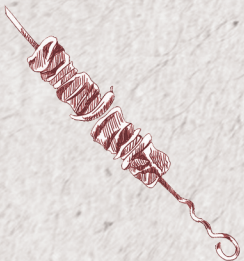
**Patlıcan Kebabı | Eggplant Kebab** 250 gr

**Mevsimsel** - Közlenmiş patlıcan dilimleri arasına yerleştirilmiş kuzu kıyma şiş  
**Seasonal** - Lamb minced meat skewers placed between roasted eggplant slices

**Siverek Tava | Siverek Kebap** 250 gr **1.490₺**

*Tavada zırhtan geçmiş gerçek kuzu eti ve kuzu pizola.  
Tuz, karabiber, domates, kapy biber ve sarımsak ile lezzetlendirilmiştir.*

*Lamb meat and lamb chops, minced in a mortar,  
seasoned with salt, garlic, bell pepper, and tomatoes.*





## Soft İçecekler | Soft Drinks

### Yayık Ayran 300 ml

180₺

Günlük süzme yoğurttan yapılan, köpüklü, mardin usulü keçeli bakır tas sunumuyla servis edilir.

Made from daily strained yogurt, served in a copper bowl with a foamy, mardin-style ladle.

\* Dilerseniz bardakta servis edilir.  
\* Served in a glass if you wish.

### Şalgam | Turnip 300 ml

180₺

Acılı veya acısız  
With or without hot

### Coca Cola 300 ml

180₺

### Coca Cola Zero 300 ml

180₺

### Fanta 300 ml

180₺

### Sprite 300 ml

180₺

### Fuse Tea 250 ml

180₺

### Uludağ Premium Soda 250 ml

180₺

### Uludağ Su 400 ml

110₺



iy  
Vedat Usta  
Kubba

Gaziantep Baklavaları  
Kubba

Kubba  
SOĞUK  
BAKLAVA  
SATIŞIMIZ  
BAŞLADI



\* Kubba by Vedat Usta  
📍 İstanbul | İzmir - İstinyePark

## Tatlı | Dessert

Havuç Dilim Baklava  
Carrot Slice Baklava

405₺

Dondurma  
Ice Cream

110₺

*Vedat Usta'nın İmza tatlısı olan Gaziantep Baklavası,  
Havuç Dilim baklava şeklinde  
arasında kesme dondurma eşliğinde servis edilir.*

*Vedat Usta's signature dessert, Gaziantep Baklava,  
is served as carrot slice baklava with sliced ice cream.*

Münver Tatlısı

325₺

*1996'dan beri Vedat Usta'nın tescilli tarifile hazırlanan,  
özel sütlü tatlısı*

*Special milk dessert prepared with  
Vedat Usta's proprietary recipe since 1996*

*Bir usuncuk alıp  
gözlerinizi kapatın.  
bu lezzet sizi  
Antepin taş fırınlarına.  
taze çekilmiş fındık ve  
sıcak serbet kokan  
sokaklarına götürecektir..*



*Mahmut Akçakale*

Et Ustası

“ 1996'dan beri ateşin başındayız.

İşimizi hiç sahipsiz bırakmadık. Yıllardır gerek Vedat, gerektiğinde ben ve beraberinde ateşin başında ter döktüğümüz tüm ustalarımız, hep birlikte gerçek etin kalitesini, babamızdan bize miras kalan sofrâ kültürünü, gerçek esnaflığın samimiyetini misafirlerimize hissettirmek için var gücümüzle çalıştık.

Bugün de, geçmişte olduğu gibi, usta önlüğümüzle ateşin başında, hep birlikte çalışıyor, üretiyoruz ve her dost selamında bugüne kadar kurduğumuz masaların sıcaklığını misafirlerimizden çok biz hissediyoruz.

Çünkü bizim için her sofrâ, yeni bir hikayenin başlangıcı ve geçmişte kurulan bağların hatırlanmasıdır. Bizleri bugünlere kadar yalnız bırakmayan tüm dostlarımıza selâm olsun, iyiki varsınız.. ”



İSTANBUL

**vedatusta**

DÖNER & KEBAP



Google Yorum

 @vedatustadonerkebab



İSTANBUL

**vedatusta**

DÖNER & KEBAP