



 3nsofra

 3nsofra

 3nsofra.com







## SOFRA KAHVALTI

Full breakfast

Peynir Tabağı, Söğüş Tabağı, Zeytin, Torba Yoğurt, Reçel, Petek Bal, Kaymak, Yumurta Piyazı, Patates Kızartması, Sigara Böreği, Yumurtalı Ekmek, Helva, Menemen veya Sahanda Yumurta, 1 Pot Çay

Cheese Plate, Tomato-Cucumber, Olives, Yoghurt-Jam, Honeycomb-Milk Cream, Egg Salad, French Fries, Spring Rolls, Egg Bread, Halvah, Menemen Or Fried Egg, 1 Pot Of Tea

🚪 2 kişilik - for two person



Gluten içermeyen / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Çınar Ailesinin Lezzet Yolculuğu

1891 yılında başlayan ve değişmeyen tariflerle günümüze gelen bu lezzet yolculuğu; Anadolu'nun Sivas şehrinde işine olan tutkusuyla bilinen Büyük Dede Nuri Usta'nın sanatını et ile birleştirmesiyle başlamıştır. Özenle hazırladığı köfteler ile kısa sürede Sivas'ın en sevilen lezzet ustalarından biri olmuş ve bugünlere ulaşmasına sebep olmuştur.

Nuri Usta'nın oğlu Nazım Usta ile süregelen sır tarifler, 3. Kuşak temsilcisi Nuri Usta ve 4. Kuşak oğulları ile bugünde devam etmektedir. Dededen toruna ahilik geleneği ile öğretilen mutfağı teslim alan Nuri Usta, bunu oğullarına aşılayarak sürmesini sağlamıştır.

Nuri Usta ve oğulları bir karar alıp; bu lezzetlerin tüm dünyaca tadılması gerektiğini düşünüp, Sivas'tan sonra Karaköy'de tarihi bir binada yerli ve yabancı misafirlere hizmet vermeye başlamıştır.

Çınar ailesi yol haritasını şu şekilde belirlemiştir :

- 1) Kendi çiftliklerinde ve İç Anadolu'nun yaylalarında yetiştirdikleri hayvanlardan elde edilen etleri sır tarif olarak hazırlayıp; hem Sivas hem İstanbul'da aynı standartta sunmak ve ata mirası lezzetleri korumak
- 2) Sadece alkollü mekanların dekorasyonu, servisi, hizmeti iyi algısını değiştirerek; bu lezzeti en iyi atmosferde ve en kaliteli hizmetle birleştirerek sunmak
- 3) Dünyanın buluşma noktası İstanbul gibi bir şehirde Türk mutfağını ve Anadolu'dan elde edilen ürünleri hakettiği seviyede tanıtmak
- 4) Nasıl ki nesilden nesile olan bir işletme isek, misafirlerinde geçmişte olduğu gibi bugünden sonra da nesilden nesile olmasını sağlamak

Nuri Usta'nın **"ETLERİMİZİN NEFASETİ MÜŞTERİLERİMİZİN ŞERAFETİNDENDİR."** Sözü ile bu marka yolculuğunda kaliteli ürünleri, kaliteli misafirlerle buluşturmaya devam edeceğiz...

1891



Nuri Çınar

1951



Nazım Çınar

1991



Nuri Çınar

# Çınar Family's Taste Journey

This flavor journey, which started in 1891 and continues to this day with unchanging recipes; It started in Sivas, Anatolia, when Grand father Nuri Usta, known for his passion for his work, combined his art with meat. With the meatballs he carefully prepared, he quickly became one of the most popular flavor masters of Sivas and caused it to reach today.

The secret recipes that continued with Nuri Usta's son, Nazım Usta, continue today with the 3rd Generation representative Nuri Usta and his 4th Generation sons. Nuri Usta, who took over the cuisine that was taught from grandfather to grandchild in the Ahi tradition, instilled this in his sons and ensured that he continued it.

Nuri Usta and his sons made a decision; Thinking that these flavors should be tasted all over the world, he started to serve local and foreign guests in a historical building in Karaköy after Sivas.

Çınar family has determined its road map as follows:

- 1) They prepare the meat obtained from the animals they raise on their own farms and in the plateaus of Central Anatolia, using a secret recipe; To present the same standards in both Sivas and Istanbul and to preserve the flavors of our ancestors' heritage.
- 2) Only by changing the decoration, service and perception of good service of alcoholic venues; To present this taste by combining it with the best atmosphere and the highest quality service
- 3) To promote Turkish cuisine and products from Anatolia at the level it deserves in a city like Istanbul, the meeting point of the world.
- 4) Just as we are a business from generation to generation, to ensure that our guests are from generation to generation as in the past.

We will continue to bring quality products to quality guests in this brand journey with Nuri Usta's saying  
**" THE TASTE OF OUR MEAT COME FROM THE NOBILITY OF OUR CUSTOMERS."**



# "Diünder Bugüne Sofra"



Sivas'ta 3 Nesildir devam eden mekân, dördüncü nesile hazırlık yapıldı. Dedesi Nuri'den babası Nazım'a, ondan kendisine geçen mesleği oğlu Nazım'a bırakmaya hazırlanan Nuri Usta'nın yeni yeni muhteşem...

bir törenle hizmete açıldı. Kurban kesilmesi ve dua edilmesiyle sonra Vahi, Yabancı, Ekrem Büyüka ile taraflardan katılan kurtuldu.

Derinliği sayfa 7'de

## Sivas'ta 3N, Yeni Mekanında

Başarılı sayfa 1'de  
sonra davetler hem yeni yeni gazeteler hem de diğer yemekleri yediler. Açılışa Vahi Yardımcı'dan Cengiz Ayvaz'dan, Belad-ya Bektaş, Tamer Karadöğül, Sivas Milletvekili Doç. Dr. Abdülkadir Şenol, İrfan Milletvekili ve Genel Başkan Yardımcılarından Resat Kutan ve çok sayıda tanınmış ama ve Nuri Usta'nın yakın dostları ve misafiri-

leri katıldı. Yaptığı lezzet, köfte ve diğer yemekleri ile da-ğıtım yeni yeni dağıtım gelen misafiri de gös-terilecek hoş bir mekân oldu. Sivas'ta böyle bir mekân kazanması her keşim açısından yararlı oldu. Kandırayız. Nuri Usta'ya başa-rılar ve hayırlı kazançlar dileriz.

Nuri Usta'nın yeni mekânının açılışında sanat, bürokrasi ve iş dünyasının katılımıyla gerçekleşen bir gazete haberi.

Sivas 1980

A newspaper report about the opening of Nuri Usta's new place with the participation of art, bureaucracy and business world.



1988 yılından bir fotoğraf

Sivas 1988

A photo from 1988



Nuri Usta her zaman ki güler yüzüyle Et imalathanesinde.

Sivas 1990

Nuri Usta with his always smiling face in the meat factory.

Nuri Usta Ulusal basına lezzetlerini ve 3N Sofra'yı anlatırken

Sivas 2016

Nuri Usta presented his flavors and tastes to the national press. Describing 3N Sofra



Nuri Usta ve Oğulları Nazım ve Rıdvan Usta

Karaköy 2022

Nuri Chef and his sons Nazım and Rıdvan Chef's



Nuri Usta ve Oğulları Ahmet ve Nazım

Sivas 2018

Nuri Chef and his sons Ahmet and Nazım Chef's





# Kahvattı - Breakfast



**PEYNİR TABAĞI**  
Cheese Plate

Ezine Peynir, Eski Kaşar, Çeçil Pey-  
Ezine Cheese, Old Kashar Cheese, Chechil Cheese



**SÖĞÜŞ TABAĞI**  
Tomato & Cucumber

Domates, Salatalık, Yeşil-  
Tomato, Cucumber, Greens



**ZEYTİN**  
Olive Plate

Siyah Zeytin, Yeşil Zeytin  
Mixed Olive Plate



**YUMURTA PİYAZI**  
Egg Salad



**YOĞURLU KÖZ PATLICAN**  
Roasted Eggplant With Yoghurt



**HELVA**  
Halvah



Gluten içermeyen / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Kahvatti - Breakfast



PETEK BAL & KAYMAK  
Honeycomb & Milk Cream



TORBA YOĞURT & REÇEL  
Strained Yoghurt & Jam



REÇEL  
Jam



PATATES KIZARTMASI  
Fried Potatoes



SİĞARA BÖREĞİ  
Spring rolls

Peynirli  
With cheese



YUMURTALI EKMEK  
Egg Bread



Gluten içermeyen / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Kahvatti - Breakfast



**SAHANDA YUMURTA**  
Fried Eggs



**SUCUKLU YUMURTA**  
Fried Egg With Turkish Sausage



**KAVURMALI YUMURTA**  
Fried Egg With Beef



**MENEMEN**  
Menemen

Domates, Biber, Yumur-  
Tomato, Pepper, Egg



**OMLET**  
Omelette



Tercihen;  
Add;

Peynir  
Sebze  
Sucuk  
Kavurma

☐  
☐  
☐  
☐

Chesee  
Vegetable  
Sausage  
Beef

☐  
☐  
☐  
☐

Gluten içermeyen / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Çorba - Soup



TERBİYELİ MANTAR ÇORBASI  
Mushroom Soup With Yoghurt

Tereyağ, Yoğurt ve Özel Baharat Karışımı ile Hazır-  
It is Prepared With Butter, Yoghurt and Special Spice Mixture



*Rıdvan Usta'nın Tavsiyesi*

*Rıdvan Chef's Advice*

MERCİMEK ÇORBASI  
Lentil soup



Gluten içermeyen / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Meze - Appetizer



## YOĞURTLU KÖZ PATLICAN

Roasted Eggplant With Yoghurt



## HUMUS

Humus



## HAYDARI

Haydari



## ACILI EZME

Spicy Paste



## CACIK

Cacik



Gluten içermeyen / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Garnitur - Garniture



TORBA YOĞURT  
Strained Yoghurt



PATATES KIZARTMASI  
Fried Potatoes



İÇLİ KÖFTE  
Stuffed Meatballs

KARIŞIK TURŞU  
Pickle

Eİ  
Handmade



Gluten içmez / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian

# Salata - Salad



**SOFRA SALATA**  
*Sofra Salad*

Domates, Mor Soğan, Renkli Biber, Maydanoz Ceviz ve Sumaklı Limon Sos ile

Tomato, Purple Onion, Pepper, Parsley, Walnut and Sumac Lemon Sauce



**TABLACI SALATA**  
*Tomato Salad*

Domates, Mor Soğan, Maydanoz, İsot ve Sumaklı Limon Sos ile

Tomato, Purple Onion, Parsley, İsot Pepper and Sumac Lemon Sauce



**MEVSİM SALATA**  
*Seasonal Salad*

Karışık Yeşillik, Mor Lahana, Havuç, Mısır, Çeri domates, Salatalık ve Limon Sos ile

Mixed Greens, Purple Cabbage, Carrots, Corn, Cherry Tomatoes, Cucumber and Lemon Sauce



**PİYAZ SALATA**  
*Bean Salad*

Fasulye, Domates, Mor Soğan, Maydanoz, Sumak, Beans, Tomato, Purple Onion, Parsley, Sumac, isot



Gluten içermeyen / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Salata - Salad



## TULUM PEYNİRLİ Tulum Cheese Salad

Tulum Peyniri, Karışık Yeşillik, Ceviz, Nar, Çeri

Tulum Cheese, Mixed Greens, Walnuts, Pomegranate Cherry Tomato, Cucumber, Lemon Sauce



## BİFTEKLİ Beef Salad

Izgara Biftek, Karışık Yeşillik, Kıpça Biber, Mor Soğan, Çeri Domates, Salatalık, Limon Sos ile

Grilled Beef, Mixed Greens, Capia Pepper, Purple Onion, Cherry Tomato, Cucumber, with Lemon Sauce



## TAVUKLU Chicken Salad

Tavuk But, Karışık Yeşillik, Kıpça Biber, Mısır Çeri Domates, Salatalık, Limon Sos ile

Chicken Leg, Mixed Greens, Capia Pepper, Corn, Cherry Tomato, Cucumber, Lemon Sauce



Gluten içermeyen / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Köfte - Meatballs



## YAPRAK KÖFTE

Yaprak Meatballs

İç Anadolu yaylalarında yetiştirdiğimiz danaların seçilmiş kısımlarından hazırlanan etlerimize sadece kaya tuzu eklenerek meşe kömüründe ızgarada pişirilir.

Only rock salt is added to our meats prepared from the selected parts of the calves we grow in the central Anatolian plateaus and grilled on oak charcoal.



Nuri Usta'nın Tavsiyesi  
Nuri Chef's Advice



## KARIŞIK KÖFTE

Mixed Meatballs

2 Adet Yaprak Köfte, 1 Adet Acılı Yaprak Köfte,  
1 Adet Şite Köfte, 1 Adet Acılı Şite Köfte

2 Piece Yaprak Meatballs, 1 Piece Spicy Yaprak  
Meatballs, 1 Piece Shish Meatballs, 1 Piece Spicy  
Shish Meatballs

Ahmet Usta'nın Tavsiyesi  
Ahmet Chef's Advice



Yiyemediklerinizi Patili  
Dostlarımızla Paylaşın  
share the food you could  
not eat with our pawed  
friends!



Gluten içermeyen / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Köfte - Meatballs

## ACILI YAPRAK KÖFTE

Spicy Yaprak Meatballs

İç Anadolu yaylalarında yetiştirdiğimiz danaların seçilmiş kısımlarından hazırlanan etlerimize sarımsak, pulbiber ve maydonoz eklenerek meşe kömüründe ızgarada pişirilir.

Garlic, paprika and parsley are added to our meats prepared from the selected parts of the calves we grow in the Central Anatolian plateaus and cooked on the grill on oak charcoal.



## ŞİTE KÖFTE

Shish Meatballs

İç Anadolu yaylalarında yetiştirdiğimiz danaların seçilmiş kısımlarından hazırlanan etlerimize kaya tuzu eklenerek; meşe kömüründe el dövmesi şişlerde pişirilir.

Rock salt is added to our meats prepared from the selected parts of the calves we grow in the Central Anatolian plateaus; hand tattoo is cooked on skewers in oak coal.



## ACILI ŞİTE KÖFTE

Spicy Shish Meatballs

İç Anadolu yaylalarında yetiştirdiğimiz danaların seçilmiş kısımlarından hazırlanan etlerimize sarımsak, pulbiber ve maydonoz eklenerek; meşe kömüründe el dövmesi şişlerde pişirilir.

Garlic, paprika and parsley are added to our meats prepared from the selected parts of the calves we grow in the Central Anatolian plateaus; hand tattoo is cooked on oak coal on skewers.



Gluten İçermez / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Et- Beef



## DANA SIRT Ribeye Beef

İç Anadolu yaylalarında yetiştirdiğimiz danaların en özel ve yağ oranı yüksek kısmından, özel kesim tekniği ile hazırlanan, sadece kaya tuzu ile tatlandırılarak meşe kömüründe ızgarada pişirilir.

It is prepared with a special cutting technique from the most special and high-fat part of the calves we raise in the Central Anatolian plateaus, flavored only with rock salt and grilled on oak coal.



## GÜNGÖRMEZ Güngörmez

İç Anadolu yaylalarında yetiştirdiğimiz danaların en özel ve yağ oranı orta seviye kısmından, özel kesim tekniği ile hazırlanan, sadece kaya tuzu ile tatlandırılarak meşe kömüründe ızgarada pişirilir.

It is prepared with a special cutting technique from the most special and medium fat part of the calves we raise in the Central Anatolian plateaus, flavored only with rock salt and grilled on oak coal.



## KUŞKUYRUĞU Kuşkuyruğu

İç Anadolu yaylalarında yetiştirdiğimiz danaların en özel ve yağsız kısmından, özel kesim tekniği ile hazırlanan, sadece kaya tuzu ile tatlandırılarak meşe kömüründe ızgarada pişirilir.

It is prepared with a special cutting technique from the most special and fat-free part of the calves we raise in the Central Anatolian plateaus, flavored only with rock salt and grilled on oak coal.



*Nazım Usta'nın Tavsiyesi*

*Nazım Chef's Advice*



Gluten içermez / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Et- Beef



## KARIŞIK IZGARA The Mixed Grill

2 Adet Yaprak Köfte, 2 Adet Acılı Yaprak Köfte,  
1 Adet Şite Köfte, 1 Adet Acılı Şite Köfte,  
Güngörmez veya Kuşkuyruğu

2 Piece Yaprak Meatballs, 2 Piece Spicy Yaprak Meatballs,  
1 Piece Shise Meatball, 1 Piece Spicy Shise Meatball,  
Güngörmez or Kuşkuyruğu



## KARIŞIK GÜVEÇ Mixed Grill Casserole

Yaprak Köfte, Acılı Yaprak Köfte, Şite Köfte, Acılı Şite Köfte, Dana Sırt veya Kuşkuyruğu

Yaprak Meatballs, Spicy Yaprak Meatballs, Shise Meatballs,  
Spicy Shise Meatballs, Güngörmez or Kuşkuyruğu



Yiyemediklerinizi Patili  
Dostlarımızla Paylaşın  
share the food you could  
not eat with our pawed  
friends!



Gluten içermeyen / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Tavuk - Chicken



## TAVUK ŞİŞ Chicken Shish

Ustanın seçkin ve özel baharatlarla hazırladığı sos ile dinlendirilerek, meşe kömüründe pişirilir.

*It is marinated in a sauce prepared by the master with select and special spices and cooked over oak coal.*



## TAVUK KANAT Chicken Wings

Ustanın seçkin ve özel baharatlarla hazırladığı sos ile dinlendirilerek, meşe kömüründe pişirilir.

*It is marinated in a sauce prepared by the master with select and special spices and cooked over oak coal.*



Yiyemediklerinizi Patili  
Dostlarımızla Paylaşın  
*share the food you could  
not eat with our pawed  
friends!*



Gluten içermez / Gluten Free



Acılı / Spicy



Vejeteryan / Vegetarian



# Tatlı - Dessert



## FIRIN SÜTLAÇ

Sütlaç

Odun Fırınında Pişirilerek, Fındık ile Servis  
Rice Pudding Served with Hazelnuts.

## HURMALI İNCİR TATLISI

Fig Dessert With Dates

Medine Hurması Ve Kuru İncirin Birleşimi ile Şekersiz Olarak Hazırlanır. Maraş Dondurması ile Servis Edilir.  
It is prepared without sugar by combining Medina dates and dried figs. Served with Maraş Ice Cream.

*Deniz Usta'nın Tavsiyesi*  
*Deniz Chef's Advice*



## YEĞNİK

Yeğnik

Maraş dondurmasının etrafı el yapımı ceviz-fındık krokanla kaplanır. Sıcak çikolata ile servis edilir.  
Maraş Ice Cream Is Surrounded By Handmade Walnut Hazelnut Croquants. Served With Hot Chocolate

## TAHİNLİ KABAK TATLISI

Pumpkin Dessert with Tahini

Sakarya bölgesinin kabakları geleneksel yöntemlerle pişirilir. Tahin ve ceviz ile servis edilir.  
Pumpkins of the Sakarya region are cooked with traditional methods. Served with tahini and walnuts.



## DONDURMA DİLİM

Ice Cream from Maraş



# Soguk İçecekler - Cold Drinks



**BEYOĞLU GAZOZ**  
*Beyoglu Gazoz*

**SADE** *Original*  
**REYHAN** *Basil*  
**LİMON** *Lemon*  
**TURUNÇ** *Orange*  
**ZENCEFİL** *Ginger*



**ŞERBET**  
*Şherbet*

**ŞİRA** *Grapes*  
**KIZILCIK** *Cranberry*  
**DEMİRHİNDİ** *Tamarind*  
**OSMANLI** *Ottoman*



**ŞALGAM**  
*Purple Carrot Juice*



**KÖPÜKLÜ AYRAN**  
*Sparkling Ayran*



**MADEN SUYU**  
*Mineral Water*



**PORTAKAL SUYU**  
*Orange juice*



**LİMONATA**  
*Lemonade*



**KESTANE SU**  
*Kestane Water*

33



100





# Sıcak İçecekler - Hot Drinks



DEMLEME ÇAY  
Turkish Tea



TÜRK KAHVESİ  
Turkish Coffee



FİLTRE KAHVE  
Filter Coffee



BİTKİ ÇAYI  
Herbal Tea



**İhlamur**  
**Yeşil Çay**  
**Papatya**  
**Kış Çayı**  
**Adaçayı**

Linden  
Green Tea  
Chamomile Tea  
Winter Tea  
Sage









