



EKREM USTA

-Etin Ustası-

Ekrem Usta salata



Bizce en güzel kırmızı, Zile salçası!

Ekrem Usta'nın salçası, Tokat'ın Zile ilçesinde, güneşinin değdiği açıdan yaprağının gölgesine varana kadar her şeyin gözetilerek yetiştirildiği domateslerden üretiliyor. Bu enfes ev yapımı salça, özellikle çiğ köfteye benzersiz bir tat katıyor.



Kaz dağlarının eteklerinden zeytin güzeli

Dünya zeytinyağı sıralamasında dördüncü sırada yer alan bölgeden, erken hasat, soğuk sıkım üretilen zeytinyağları, Ekrem Usta'nın cömertliğinin simgelerinden bir diğeri.

İkramlık Lezzetlerimiz

Mevsimine göre;
Ekrem Usta Salata
Çiğ Köfte
Tarator
Ezme
Tırnak Pide

BAŞLANGIÇLAR

İçli Köfte

Dana kıyma, ceviz, soğan ve özel baharatlar ile

Çiğ Köfte

Özel ev yapımı salça, sızma zeytinyağı, siyez bulguru ile

Çoban Salata

Yörük Süzme Yoğurdu

Fındık Lahmacun

Tabak Altı Lahmacun

Dana ve kuzu kıymadan



GÜNÜN YEMEĞİ

Mevsimine göre değişiklik gösterir.
Lütfen günün yemeğini sorunuz.

*dinlenmiş, butik,
doğal sirke*

ÇORBALAR

Ayak Paça

Meşe odunu ateşinde ütülenmiş kuzu ayağı ile

Dil Paça

Meşe odunuyla taş fırında pişirilmiş dana dili ile

İşkembe

Meşe odunuyla taş fırında pişirilmiş dana işkembesi ile

Tavuk Suyu

Sakin ateşte pişirilmiş tavuk ve bol sebze ile

Yayla

Kundura buğdayı, Yörük süzme yoğurdu, taze nane ve tereyağı ile

Mercimek

Yerli yaprak mercimek unu ve bol kemik suyu ile

Bolulu Sirkecizade

Geleneksel üzüm fermantasyon yöntemiyle, hiçbir katkı maddesi ve koruyucu içermeden üretilen, seferberlik yıllarından beri Bolu'nun değişmeyen butik üreticisi Sirkecizade'nin sirkelerinden başkası damağınıza değmiyor.

Taşköprülü Sarımsak

Aroması, baharat oranı yüksek olduğu için Ekrem Usta'nın mutfağına sadece 7 dişli Taşköprü sarımsağı girebiliyor. Ayrıca kanser riskini azaltmasıyla bilinen selenyum içeriği de yalnızca Taşköprü sarımsağında bulunuyor.





Kuzu Şiş

IZGARALAR

Izgara Köfte

Köftenin %60'ı süt dana kaburga, %40'ı süt kuzu döş kısmından

Kuzu Şiş acısız / acılı

%100 Kuzu etinden

Çöp Şiş

%100 Dana bonfilesi ve kuzu kuyruğundan

Kuzu Pirzola

%100 Kuzu pirzoladan

Kuzu Kaburga

Süt kuzu kaburgadan

Biftek

%100 Dana bonfileden

Karışık Izgara

Kuzu pirzola, kuzu şiş, dana biftek, çöp şiş, adana kebab, ızgara köfte, tavuk kanat, tavuk şiş, fındık lahmacun

Tavuk Şiş

Tavuğun but kısmından

Tavuk Kanat

Yaprak kanattan



Tereyağı Gönenli

Balıkesir Gönen'de Yörük ve Türkmen boylarının ürettiği gerçek tereyağı lezzeti, Ekrem Usta'nın menüsüne geleneksel tatlar katıyor.

KEBAPLAR

Döner

%100 Dana etinden yaprak döner

İskender

%100 Dana etinden yaprak döner, ev yapımı salça sosu ve tereyağı ile

Adana Kebap

%60 Dana eti, %40 kuzu etinden

Şiş Köfte

Köftenin %60'ı süt dana eti, %40'ı süt kuzu etinden

Beyti

%60 Dana eti, %40 kuzu etinden

Annem Kebap

%100 Dana etinden yaprak döner, salça sosu ve tereyağı ile

DÜRÜMLER

Döner Dürüm

%100 Dana etinden

Adana Dürüm

%60 Dana eti, %40 kuzu etinden

SAC KAVURMA

Kuzu Sac Kavurma

%100 Kuzu etinden

Dana Sac Kavurma

%100 Dana etinden

Tavuk Sac Kavurma

Tavüğün but kısmından



döner

PİDELER

Kıymalı

Kaşarlı

Kuşbaşı

Kuşbaşı Kaşarlı

Karışık Pide

Kapalı Dönerli Kaşarlı

Kapalı Ispanaklı

Kapalı Ispanaklı Kaşarlı

Antep Lahmacun

Acılı ve sarımsaklı 

Lahmacun

Tabak Altı Lahmacun

Fındık Lahmacun

Yörük yoğurdu, Yayık ayranı

Uşak, Eşme civarında yer alan Yörüklerin ve Türkmenlerin ürettiği yoğurt, geleneksel yöntemlerle yapılan yayık ayranı, Ekrem Usta'nın kendine has nefis tatlarından.

Kuşbaşı pide

fırın ağzı

ÖZEL LEZZETİMİZ

Fırın Ağzı - 2 kişilik -

Kuzu eti, domates, cin biberi ve Taşköprü sarımsağı ile odun ateşinde pişirilerek hazırlanır, iç pilav ile servis edilir.

Hazırlama süresi 25 dakikadır.

Ağzının tadının bilenlere, Fırın Ağzı..

Ekrem Usta'nın spesiyallerinden kuzu etinin hakkını veren bu tat, iç pilav ile servis ediliyor ve iki kişilik bir ziyafete dönüşüyor.





İÇECEKLER

Süzme Yoğurttan
Yörük Ayrarı

Ayran

Organik Şalgam

Kuşburnu Özü

Mevsiminde hazırlanan kuşburnu özünden

Kızılcık Özü

Mevsiminde hazırlanan kızılcık özünden

Meşrubat

*Coca-Cola Light / Coca-Cola / Coca-Cola Şekersiz
Fanta / Sprite / Gazoz*

Fuse Tea

Şeftali / Limon

Soda

Soda Limon

Su

Çay

-ikram-

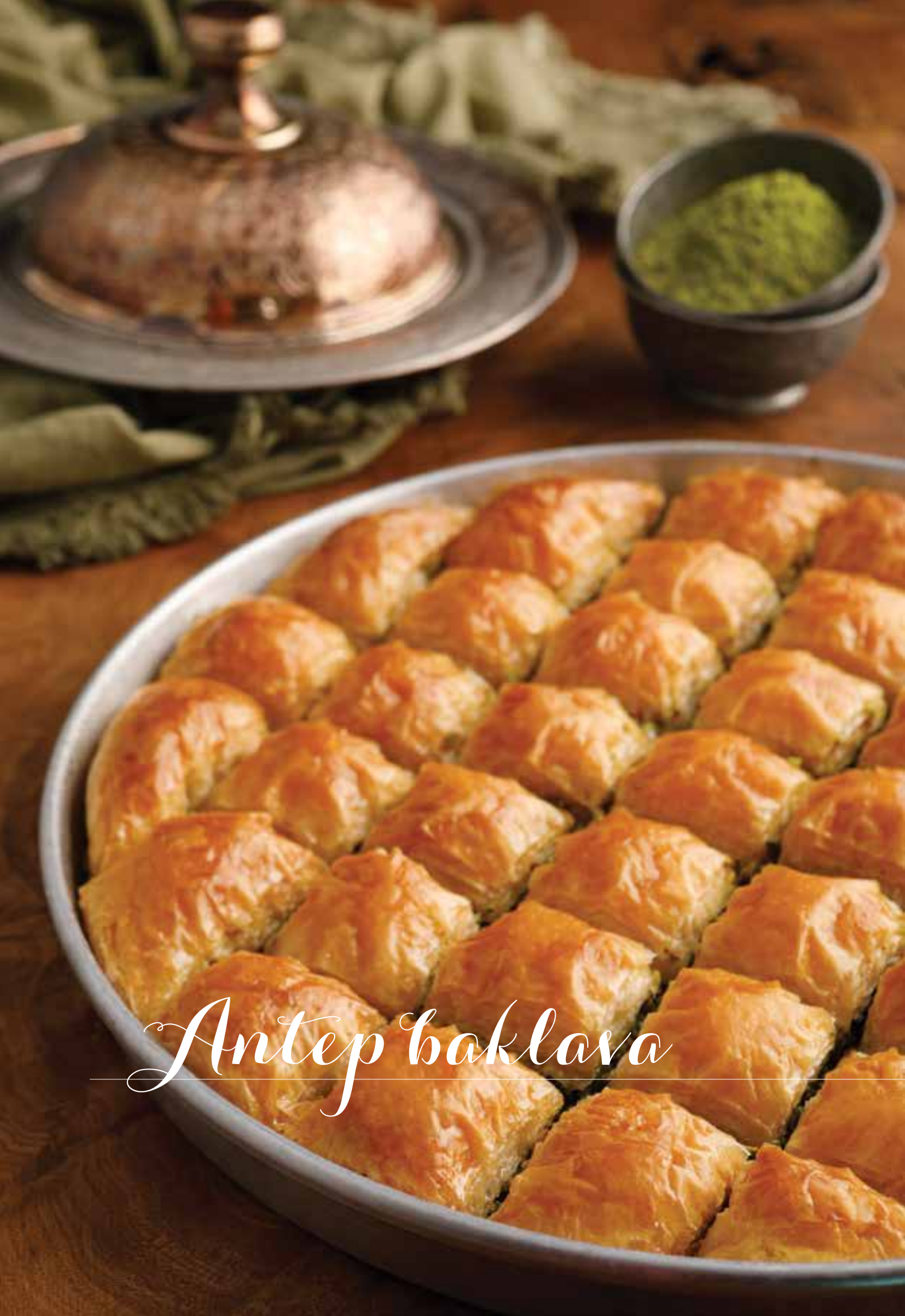
Türk Kahvesi



İç ferahlatan serinlikler

*Kızılcık ve kuşburnunu, yine yöresinden
bulup getiren Ekrem Usta, yemeklerin
yanında özellikle konuklarına bu özel
bitkilerin özlerini öneriyor. Hazmının
rahatlığı, şifa kaynağı oluşunun yanında,
serin ve iç ferahlatan lezzetleri de
ağzını şenlendiriyor.*





Antep baklava



TATLILAR

Yarmalı Sütlaç

Sütlü Kadayıf

Künefe

Havuç Dilimi

Antep Baklava

Kemalpaşa Tatlısı -peynirli-

Kabak Tatlısı -mevsiminde-

Ayva Tatlısı -mevsiminde-

Hititlerden gelen
özgün bir sütlaç

Pirinç yerine yarma kullanılarak yapılan Ekrem Usta sütlacı, yüksek lifli olduğundan şeker oranı azaltılmış ve sindirimi kolay. Enfes olduğu kadar, doğal, sağlıklı ve çok iddialı bir tatlı seçeneğiyle yine fark yaratıyor.



ÖZEL GÜNLERİNİZE ‘ÖZEL SİPARİŞ’

Ramazan ayının da lezzetleri arasındalar!

*Ekrem Usta'nın spesiyalleriyle sofralar bir ziyafete dönüşüyor.
Dört kişilik bu özel lezzetler, bir gün önceden alınan siparişle hazırlanıyor.*

İsli Tava

Kuzu kaburga, kuzu söğürtme, kuzu kuşbaşı, domates, cin biberi ve Taşköprü sarımsağı ile odun ateşinde pişirilerek hazırlanır, tırnak pide ile servis edilir.

Ciğer Tava

Günlük kuzu ciğeri, cin biberi, bol soğan ve Taşköprü sarımsağı ile odun ateşinde pişirilerek hazırlanır, tırnak pide ile servis edilir.

İncik Dolma

Kuzu incik, odun ateşinde pişirilerek hazırlanır, iç pilav ile servis edilir.

Kuzu Güveç

Kuzu eti, Gönen patlıcanı, domates, cin biberi ve Taşköprü sarımsağı ile odun ateşinde pişirilerek hazırlanır, tırnak pide ile servis edilir.



Ustalık Öyküsü

Ekrem Usta, 1970 yılında Çorum'da doğar. Çocukluğunun ilk yıllarını burada geçirdikten sonra, henüz 13 yaşındayken Ankara'ya gelir. 5 yıldızlı otellerde komilik yaparak başlayan erken iş hayatı, dönemin hatırı sayılır kasap ve restoranlarında çalışmasıyla şekillenmeye başlar. Ekrem Usta markasının temelleri işte bu yıllarda, gençliğin hevesi, özverisi ve heyecanı ile atılır.

İlk dükkan 1988 yılında Ankara Aydınlikevler'de açılır, ardından Ankara Cebeci, sonrasında Ankara Yenimahalle şubesi, bugünkü yerinde lezzet üretmeye başlar. 2017 yılında Ankara Eskişehir yolu Mesa Kuru Kavşağı şubesi de hizmete girer.

Ekrem Usta'yı nev-i şahsına münhasır kılan hizmet titizliği ve kaliteli malzeme seçimleri, markasını ve lezzetlerini bambaşka bir boyuta taşır. Gelişmiş bir damak tadına sahip herkes, bir kez tattıktan sonra Ekrem Usta'nın müdavimleri listesine yazılır!

Sizin mutfağınız nereli?

Ekrem Usta'nın alamet-i farikası, kendi ustalığını, en kaliteli yöresel malzemelerle taçlandırıyor olması. En nitelikli, orijinal tatlar, Ekrem Usta'nın mutfağının vazgeçilmezleri.



**EKREM
USTA**
-Etin Ustası-



www.ekremusta.com.tr

ÇAYYOLU / YENİMAHALLE