

MODA DA NATA

-COM SAUDADE-

PASTEL DE NATA

Klasik Original	130₺
Elmalı Tarçın Apple Cinnamon	130₺
Nutellalı Nutella	130₺
Vanilyalı Vanilla	130₺
Fındıklı Hazelnut	130₺
Limonlu Lemon Curd	130₺
Antep Fıstıklı Pistachio	130₺
Yaban Mersinli Blueberry	130₺
Yer Fıstıklı Muzlu Peanut Butter & Banana	130₺
Vanilya Yaban Mersinli Vanilla Blueberry	130₺
Vanilyalı Limonlu Vanilla Lemon	130₺
Vanilyalı Elmalı Tarçınlı Vanilla Apple Cinnamon	130₺
Lotuslu Lotus Cream	130₺
KİŞ NATA	
Ispanak Keçi Peynirli Spinach with Goat Cheese	130₺
Köz Patlıcanlı Dana Jambonlu Beef Ham with Roasted Eggplant	130₺
Pesto Kuru Domates Pesto with Sun Dried Tomatoes	130₺
Mantar Karamelize Soğan Mushroom with Caramelized Onions	130₺

DİĞER PORTEKİZ TATLILAR

Bola de Berlim Classic	130₺
Bola de Berlim Nutella Nutella	130₺
Baklita Bademli Classic	130₺
Baklita Antep Fıstıklı Pistachio	130₺
Natalette Raspberry Pastel de Nata Tart	130₺

KUTU NATA

6'lı Nata	780₺	650₺
10+2 Nata	1560₺	1250₺
16'lı Nata	2080₺	1550₺

MENÜLER

2 Nata+1 Kahve	440₺	370₺
4 Nata+2 Kahve	880₺	690₺

* Americano, Filtre Kahve ve Çay için geçerlidir, istediğiniz diğer içeceklerde fiyat farkı uygulanır.
Americano, Filter Coffee and Tea are included. Additional charges apply for other beverages.

Kahve

Espresso	4 oz	140₺
Double Espresso	4 oz	160₺
Americano/Sütlü Americano	8 oz	180₺
Filtre Kahve/Sütlü Filtre Kahve	8 oz	180₺
Latte	8 oz	190₺
Caramel Latte	14 oz	210₺
Pumpkin Spice Latte	14 oz	210₺
Mocha	8 oz	210₺
Cappucino	8 oz	190₺
Flat White	8 oz	190₺
Cortado	4 oz	180₺
Sıcak Çikolata	8 oz	210₺

Soğuk İçecekler

Iced Americano	14 oz	200₺
Iced Latte	14 oz	210₺
Su	400 ml	40₺
Soda	250 ml	50₺

Çaylar

Siyah Bergamot	14 oz	140₺
Yeşil Tropikal	14 oz	140₺
Karışık Bitki	14 oz	140₺
Rooibos Bourbon Vanilla		

MODA DA NATA

— COM SAUDADE —

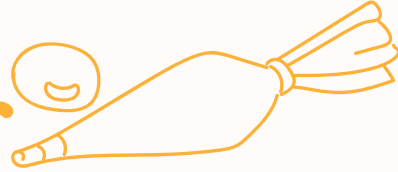
Pastel de Nata'nın Hikayesi



Portekiz'in başkenti Lizbon'a, özellikle de Belém semtine dayanır.



18. yüzyılda Jerónimos Manastırı'ndaki rahipler, yumurta aklarını kıyafetleri nişastalamak için kullanıyorlardı.



Geriye kalan yumurta sarılarını ise ziyan etmemek için tatlı yapımında değerlen/ dirdiler.

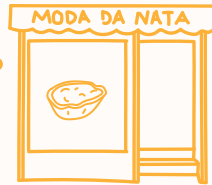


Böylece, bugünkü Pastel de Nata'nın atası olan bu kremalı tartlar ortaya çıktı.



1820'lerde Portekiz'deki dini kurumlar kapatılınca, manastırdaki rahipler geçimlerini sağlamak için bu tarifi yakındaki bir fırına sattılar.

“Fırın, bugün hâlâ varlığını sürdüren ve “Pastéis de Belém” adıyla bilinen ünlü pastanedir. Orijinal tarif hâlâ gizli tutulur ve sadece birkaç usta tarafından bilinir.



Moda da Nata ise “com saudade” yani derin bir özlem ile Pastel de Nata'yı Türkiye'ye getirerek bu tatlıyı yerel bir deneyime dönüştürüyor.



Özellikle taze pişmişken, üstüne biraz tarçın serpilip yanında kahve yudumlandığında tadına doyum olmaz!



BOLA DE BERLİM

1800'lerde bir Alman fırıncı Berlin'den Portekiz'e göç etti ve yanında Berliner Pfannkuchen tarifini getirdi. Portekizliler bu reçel dolu berliner tattı ama "Reçel yerine bizim "doce de ovos" kremasını koysak nasıl olur?" dediler. "Doce de Ovos" Portekiz'in geleneksel tatlısı - yumurta sarısı, şeker ve bazen sütle yapılan kremamsı, altın sarısı bir krema. Manastırlardaki rahibeler tarafından mükemmelleştirilmiş, Portekiz mutfağının vazgeçilmez lezzeti. Böylece Berlin çöreği Portekiz kremasıyla buluştu. Satıcılar bu lezzeti keşfedince plajlarda dolaşmaya başladılar - "Bola de Berlim!" diye bağırarak güneşlenen insanlara satıyorlardı. Nostaljik bir Alman'ın comfort food'u böylece Portekiz plajlarının vazgeçilmez lezzeti haline geldi. Bugün hâlâ Atlantik kıyılarında, kızarmış hamur ve akan kremayla Portekiz yazının tadını çıkarıyor.





BAKLİTA

16. yüzyılda Tentúgal'da, Convento de Nossa Senhora do Carmo'daki Karmelit rahibeler

olağanüstü bir şey yarattılar. Basit un ve su hamurunu alıp o kadar ince gerdiler ki,

içinden İncil okunabiliyordu - cam gibi şeffaf.

Uç rahibe hamurun etrafında dans eder, mükemmel an gelene kadar çeker ve gererdiler.

Sonra narin yelpaze şekilleri keser, değerli yumurta kreması dolgularını sarar ve altın sarısı

ve çıtır olana kadar pişirirlerdi.

Bu pastéis de Tentúgal efsanevi hale geldi - ilk ısırıkta çıtırdıyor, sonra dilde eriyordu. Teknik

500 yıl boyunca değişmeden kaldı, son rahibe 1898'de ölene kadar nesilden nesile aktarıldı.

