

Menü



SARIKONAK
ORDU GASTRONOMİ MERKEZİ

SARIKONAK

ORDU GASTRONOMİ MERKEZİ

0549 852 52 00

www.ordusarikonak.com

rezervasyon@ordusarikonak.com

[@ordusarikonak](https://www.instagram.com/ordusarikonak)

Taşbaşı Mah. Sıtkı Can Cad. No:54 Altınordu, Ordu



LEZZETİN İZİNDE



Bu yemekte coğrafi işaret tescilli ürünler kullanılmıştır.



Bu yemek Sarı Konak'ın imza yemekleri arasında yer almaktadır.



Bu yemek yöresel ürünlerden oluşmaktadır.



Herhangi bir ürüne alerjiniz varsa lütfen servis personeline danışınız.



SARIKONAK'IN HİKAYESİ

Bir Şehrin Hafızasında, Lezzetin İzinde, Zamanın Tadı...

Taşbaşı Mahallesi'nin yamaçlarında, Ordu'nun Karadeniz'e açılan tarihi sokaklarında 200 yılı aşkın bir süredir ayakta duran bu yapı, halk arasında "Sarı Konak" adıyla anılmaktadır. İsmi zamanla taş cephesinin aldığı açık sarı renk tonundan almıştır.

Sarı Konak, 19. yüzyılda Ordu'lu Rum tüccar Kostas (Kosti) Efendi tarafından inşa ettirilmiştir. Kostas Efendi, İtalya'ya fındık ve patates ihracatı yaptığı bilinir. Erken yaşta eşini kaybettikten sonra, kızı, damadı ve torunuyla birlikte bu konakta yaşamıştır. 1912 yılında Ordu'da vefat ettiği bilinmektedir.

1924 yılındaki nüfus mübadelesi öncesi konaktan ayrılan aile yapı ile çok fazla ilgilenemediği için mülkiyet, önce Hazine'ye, ardından 26 Ağustos 1947'de Türkiye Çocuk Esirgeme Kurumu'na devredilir. Cumhuriyet döneminde ise uzun yıllar boyunca Ağır Ceza Reisi konutu, Sağlık Koleji, Jandarma Lojmanı, Valilik Konutu, Çocuk Yurdu (Yetimhane) gibi farklı kamusal işlevlerle değerlendirilir. Sarı Konak, son yıllarda Ergin Karlıbel Bilgi Vakfı tarafından yürütülen titiz bir restorasyon çalışması ile yeniden yaşam bularak kent kültürüne kazandırılmıştır.

Konağın mimarı olduğuna dair anlatımlarda, 19. yüzyılda Karadeniz liman kentlerinde çok sayıda yapı tasarlamış aynı zamanda Taşbaşı'nda o dönemde konağın yakınında bulunan Rum Okulu'nunda mimarı olan Kefalonyalı İosif Tipaldou'nun adı geçmektedir.

Günümüzde 2025 yılı itibari ile Altınordu Belediyesi'nin girişimi ile Sarı Konak, artık Ordu'nun ilk Gastronomi Merkezi olarak halkla buluşmaktadır. Sarı Konak, artık yalnızca geçmişin tanığı değil; geleceğin de söz sahibidir.

Bu eşliği geçtiğinizde yalnızca bir binaya değil; bir hafızaya, bir tat yolculuğuna adım atacaksınız.

Hoş geldiniz.



ULAS TEPE
— Altınordu Belediye Başkanı —

**ALTINORDU
MİRAS**

SARIKONAK

ORDU GASTRONOMİ MERKEZİ

MEZELER

Mazbut Humus 220,00₺

Nohut püresi, tahin, zeytinyağı

Humus Pastırma 300,00₺

Sıcak humus, pastırma, sumak

Taflanlı Humus 290,00₺

Humus, zeytinyağı, sumak, Ordu yöresel otlardan yeşil yağ, balzamik havyar, fırınlanmış nohut ve taflan

Karides Humus 320,00₺

Sıcak humus, karides

Babagannuş 230,00₺

Közlenmiş patlıcan, sarımsak, tahin, maydanoz, tutsülenmiş paprika, Ordu pirinç fındık

Köpeoğlu 240,00₺

Patlıcan, renkli biberler, manda ve dana süzme yoğurt, domates sos

Kuru Cacık 220,00₺

Süzme yoğurt, fındık, salatalık, zeytinyağı, nane

Acıyı bal eyledik 260,00 ₺

Yoğurt, acı bal, Denizli kale biberi

Soğan Dolması 285,00₺

Soğan, kıyma, pirinç, süzme yoğurt, kırmızı yağ

Kırmızı Pancar Salatası 240,00₺

Kırmızı pancar turşusu, yeşil elma, ceviz, nane, dereotu, keçi büş, portakal vinaigrette

ZEYTİNYAĞLI YÖRESEL MEZELER

Frenk Üzümlü Pazı Sarma 290,00₺

Kara Pancar Sarma 280,00₺

Galdirik 270,00₺

Melocan 270,00₺

Taflan 320,00₺

Akkuş Pilaki 280,00₺

Zeytinyağlı akkuş fasulyesi, domates sos

Akkuş Piyaz 290,00₺

Zeytinyağlı melocan yatağında akkuş fasulye piyazı, domates dilimleri, kırmızı soğan

Günün mezeleri ve Yöresel Turşularımız için lütfen servis elemanlarına danışınız.

KLASİKLER YÖRESEL MEZELER

	Tirmit Mantarı Kavurması	300,00₺
	Melocan Kavurması	250,00₺
	Galdirik Kavurması	225,00₺
	Taflan Turşu Kavurması	250,00₺
	Pancar Diblesi	230,00₺

DİLİM PEYNİR SEÇKİSİ

	Aybastı Eski Kaşar Peyniri	85,00₺
	Bergama Tulum Peyniri	95,00₺
	İsli Çerkez Peyniri	90,00₺
	Cunda Sepet	90,00₺
	Kelle Peyniri	90,00₺
	Ezine Peyniri	85,00₺
	Peynir Tabağı	380,00₺
<i>Ceviz, grisini, kurutulmuş meyvelerle servis edilir</i>		

ÇORBALAR

	Isırgan Çorbası	150,00₺
<i>Isırgan, kara buğday kruton</i>		
	Günün Çorbası / GF	₺

SALATALAR

Kaşık Salata	285,00₺
<i>Soğan, domates, salatalık, ceviz, sızma zeytinyağı, nar ekşisi, limon</i>	
Nohutlu Avokado Salata	330,00₺
<i>Mini aromatik yeşillikler, julyen domates, kırmızı soğan, haşlanmış nohut, avokado dilimleri, balzamik havyar, klasik vinaigrette</i>	
Roka Salatası	300,00₺
<i>Roka, domates, kırmızı soğan, klasik vinaigrette</i>	
Dakos Salata	340,00₺
<i>Domates, kapari, mor soğan, ekşi mayalı kara buğday kruton, küp beyaz peynir, erik ekşisi vinaigrette</i>	
Kış Salatası	295,00₺
<i>Mini aromatik yeşillikler, mevsimsel meyveler, küp sepet peyniri, klasik vinaigrette</i>	
Tahıl Salata	310,00₺
<i>Maş fasülyesi, beluga mercimeği, kapyra biber, dereotu, maydanoz, salatalık, koruk ekşisi, kapari kütürü, limon vinaigrette</i>	
Fındık Bahçesi	320,00₺
<i>Mini aromatik yeşillikler, elma kurusu, fındık, kuru domates, peynir kreması, simit kütürü, limon vinaigrette</i>	

SALATALAR

Yöresel Otlı Yeşil Salata 280,00₺

Mini aromatik yeşillikler, yöresel otlar, nektarin, julyen domates, kırmızı soğan, taze kekik, güneşte kurutulmuş domates, sızma zeytinyağı, limon

Izgara levrek, közlenmiş kırmızı biber vinaigrette ile 420,00₺

Izgara biftek, avokado vinaigrette ile 390,00₺

ARA SICAKLAR



Isırgan Otlı Kalamar Tava 430,00₺

Isırgan otuyla panelenmiş kalamar, dışı çıtır, içi deniz kadar yumuşak. Ordu file fındıkla zenginleştirilmiş tartar sos, Karadeniz'in ormanından gelen notaları табаға taşıır.

Geleneksel pane anlayışına doğal bir başkaldırı ve Sarı Konak'ın yenilikçi mutfağına cesur bir selamdır.



Tera 480,00₺

Güveçte sunulan küp levrek, turunç ve kırmızı orman meyvelerinin zarif dansı ile Sarı Konak'ın imza lezzetlerinden.



Parla 480,00₺

Misket limonunun canlılığı ve agave'nin tatlı fısıltısı, bu turunçgil senfonisini zarif bir bitişe taşıır. Güveçte sunulan küp somonlu bu tabak, Sarı Konak'ın gün batımı manzarasına eşlik eden bir gastronomi şiiridir.



İz 440,00₺

Gnocchi karides ile buluşuyor. Sarımsaklı domates sosu, tereyağı ve zeytinyağıyla zenginleştiriliyor. Güveçte sunum, Sarı Konak'ın geleneksel sıcaklığını yansıtır.

Acılı: Kırmızı biber yağı ve isli pul biber ile.

Şuka 320,00₺

Sıcak şakşuka güveci, hem Anadolu mutfağının köklerine sadık hem de modern mutfak sunumlarının estetiğine selam veren bir tabak. Geleneksel bir lezzetin, taş duvarlı konağın atmosferinde yeniden yorumlanmasıdır bu. Geçmişin sıcaklığıyla bugünün zarafeti aynı kasede buluşur.

Domates, karamelize soğan, kırmızı biber, nohut ve beyaz peynir crumble ile.

Karides Güveç 470,00₺

Domates sos, fesleğen, karides

Acılı mı? Acısız mı?



Midye Sote 400,00₺

Domates sos, sarımsak, tütsülenmiş paprika, Keçiköy midyesi

Acılı mı? Acısız mı?

Yaprak Patates 250,00₺

Yaprak patates kızartması, yoğurt sos

Güveçte Yaprak Kavurma 470,00₺

Confit sarımsak, domates, tereyağı, dövme kuzu eti

KARA YEMEKLERİ



Harman 730,00₺

"Kosti Efendi" ye ithafen kremalı tirmit ve kestane mantarı eşliğinde jülyen dana bonfile. Küçük patates (Gostil) ve mevsimsel yeşilliklerle.



Patika 730,00₺

Bonfile dilimleri, yöresel chimichurri, parisienne havuç ve patates, mevsimsel yeşillikler



Piccata 740,00₺

Dana Biftek, kapari, limon, zeytinyağlı kavrulmuş galdirik



Antrikot 3.0 740,00₺



Renkli kuskus, antrikot, mantarlı ısırgan sos



Yayla Kuzusu 710,00₺

Beğendi, kuzu karski, renkli biberler, çeri domates, susam



Kuzu Kocabaş 730,00₺

Kocabaşlı keşkek, kuzu karski, yaprak patates



Kara - Deniz 1100,00₺

Kaz ayağı otu yatağında dana madalyon, karides, isli çoban tereyağı, bebek patates

DENİZ YEMEKLERİ



Hoş Levrek 650,00₺

Levrek fileto, sarımsaklı limon sos ve erik ekşisi, hoşgıran otu ve mantar sote, parisienne havuç ve patates



Altın Post 700,00₺

Yabani pirinç, somon ızgara, agave turuncgil sos, parisienne havuç ve patates

Levrek Buğulama 650,00₺

Domates sos, sarımsak, tereyağı, levrek dilimleri

Somon Buğulama 620,00₺

Domates sos, sarımsak, tereyağı, küp somon, rende kaşar peyniri

Günün Balıkları ₺

Günün balıkları için lütfen servis elemanlarına danışınız.

TATLILAR



Çikolatalı Ganache Tart 250,00₺

Çikolatalı ganache, kırmızı orman meyveleri ile servis edilir.

Burma Tatlısı 230,00₺

Türk kahveli mousse ve pirinç fındık ile servis edilir.

Kabak Tatlısı 240,00₺

Tahin ve pirinç fındık ile servis edilir.

Günün Tatlısı / GF ₺

Meyve, Mevsimsel günlük meyve çeşidi. 150,00₺

Meyve Tabağı 350,00₺

Mevsimsel günlük meyve çeşitlerinden bir derleme.



SARIKONAK

ORDU GASTRONOMİ MERKEZİ

Afiyet Olsun



ULAŞ TEPE
— Altınordu Belediye Başkanı —

ALTINORDU
MİRAS