İSTANBUL

vedatusta

DÖNER & KEBAP



Soğuk Başlangıç | Cold Starter

Humus | Hummus — 500₺

Lübnan usülü tereyağlı humus
Lebanese hummus with butter

Atom | Atom

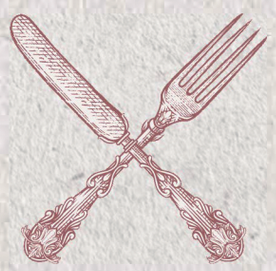
Közlenmiş patlıcanlı kıtır cevizli — 410₺
Roasted eggplant and crunchy walnuts

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



YERLİ ÜRETİM

Güncel fiyat listemiz 19.09.2026 tarihinden itibaren geçerlidir. Fiyatlarımıza KDV dahildir.



* Tarihi Kemeraltı Pidecisi

İzmir - İstinyePark
İzmir - Hilltown

Sıcak Başlangıç | Hot Starter

Urfa Lahmacun | Urfa Lahmacun — 440₺

Urfa usulü harç ile, acılı veya acısız,
çıtır lahmacun

Crispy lahmacun with or without spicy,
Urfa-style mortar

İçli Köfte | Stuffed Meatballs — 440₺

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₺



YERLİ ÜRETİM

Güncel fiyat listemiz 19.09.2026 tarihinden itibaren geçerlidir. Fiyatlarımıza KDV dahildir.



* 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.

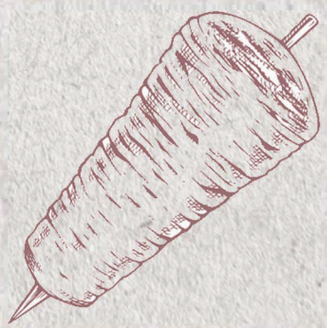
Served with roasted red peppers and shallots,
hot lavash, salad plate and sumac onions.

100gr Döner	670₺
150 gr Döner	1.005₺
200 gr Döner	1.340₺
300 gr Döner	2.010₺
400 gr Döner	2.680₺

Pilav Üstü Döner

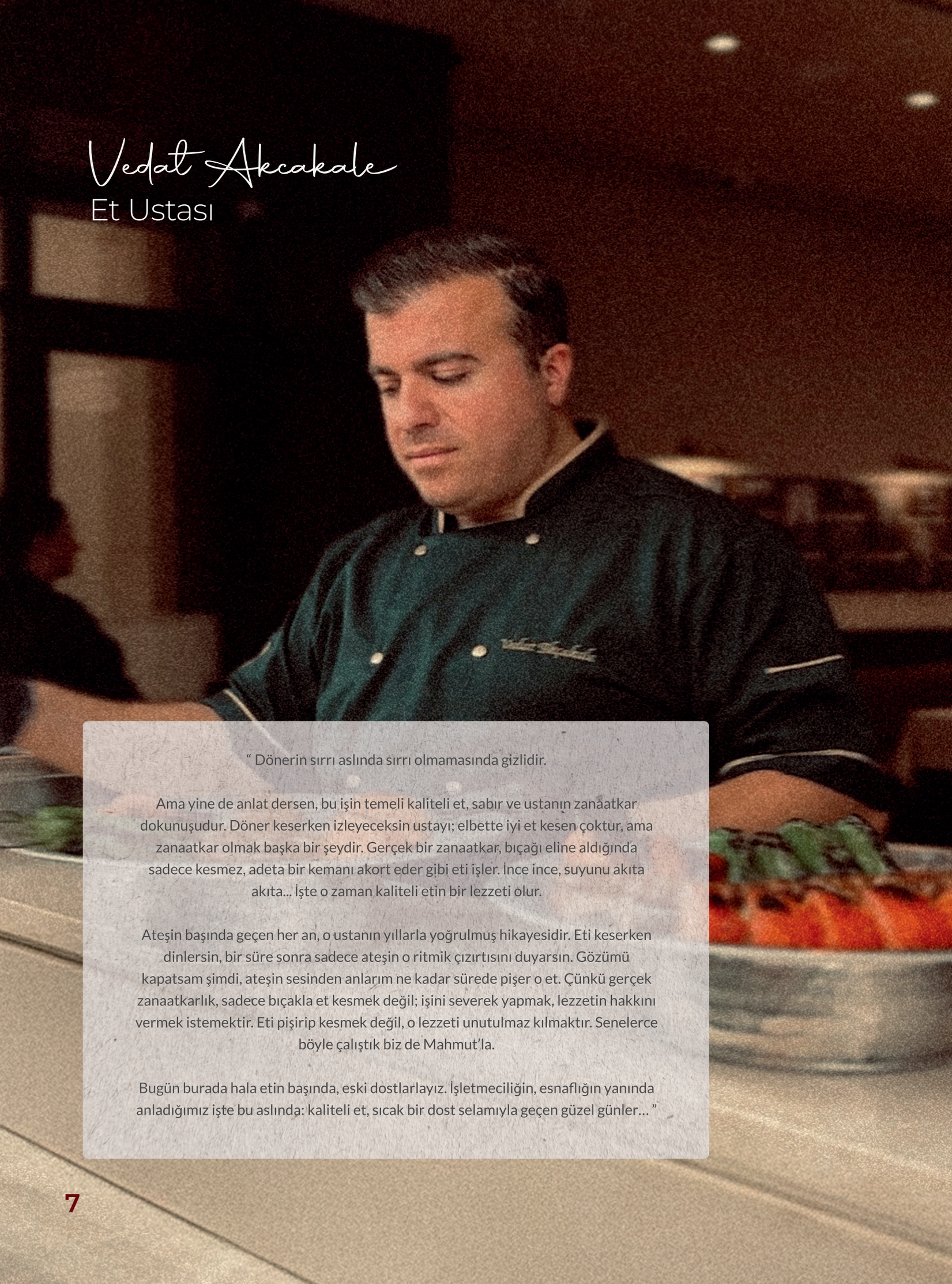
Rice portion with doner

100 gr Döner	770₺
150 gr Döner	1.115₺
200 gr Döner	1.440₺
300 gr Döner	2.110₺
400 gr Döner	2.780₺



YERLİ ÜRETİM

Güncel fiyat listemiz 19.09.2026 tarihinden itibaren geçerlidir. Fiyatlarımıza KDV dahildir.



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 aldığında 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 hikayesidir. 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 dostlarlayız. 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 — 1.470₺

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

Mini Biftek | Mini Steaks 250 gr — 1.575₺

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

Küşleme 250 gr — 2.015₺

Kuzu Bonfile
Lamb Tenderloin

Kuzu Şiş | Skewers 250 gr — 1.475₺

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

Söğürme Kebabı | Söğürme Kebab 250 gr — 1.570₺

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 — 1.480₺

Taze sarmısak, maydonaz, kırmızı kapya biberli sebzeli kuzu kıyma şiş
Lamb minced meat skewers with fresh garlic, parsley, red capia pepper and vegetables

Patlıcan Kebabı | Eggplant Kebab 250 gr — 1.540₺

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

Siverek Tava | Siverek Kebap 250 gr — 1.630₺

Tavada zırhtan geçmiş gerçek kuzu eti ve kuzu pirzola.
Tuz, karabiber, domates, kapya biber ve sarımsak ile lezzetlendirilmiştir.
Lamb meat and lamb chops, minced in a mortar,
seasoned with salt, garlic, bell pepper, and tomatoes.



YERLİ ÜRETİM

Güncel fiyat listemiz 19.09.2026 tarihinden itibaren geçerlidir. Fiyatlarımıza KDV dahildir.





Soft İçecekler | Soft Drinks

Yayık Ayran 300 ml — **180₺**

Günlük süzme yoğurttan yapılan, köpüklü, mardin usulü kepçeli 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₺**

YERLİ ÜRETİM

Güncel fiyat listemiz 19.09.2026 tarihinden itibaren geçerlidir. Fiyatlarımıza KDV dahildir.



*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 tarifiyle hazırlanan,
özel sütlü tatlısı

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

Bir ısırık alıp
gözlerinizi kapatın.
bu lezzet sizi
Antepin taş fırınlarına.
taze çekilmiş fıstık ve
sıcak serbet kokan
sokaklarına götürecek..



YERLİ ÜRETİM

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 sofra 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 sofra, yeni bir hikayenin başlangıcı ve geçmişte kurulan bağların hatırlanmasıdır. Bizleri bugünlere kadar yalnız bırakmayan tüm dostlarımıza selam olsun, iyiki varsınız.. ”

İSTANBUL

vedatusta

DÖNER & KEBAP

Google Yorum

@vedatustadonerkebap

İSTANBUL

vedatusta

DÖNER & KEBAP