



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.

## TADIM MENÜSÜ

### ŞEFİN İKRAMLIKLARI

Gelenekten ve Teruardan Şef'in İkramlıkları

"Malatya" Kiraz Yaprığı Sarması

"Diyarbakır" Usulü İçli Köfte

"Şanlıurfa" Usulü Çiğ Köfte

### ARDINDAN

Yer Elması Börek ve Yer Elması Köpük

### SONRASINDA

Buharda Pişmiş Günün Balığı

### ANA YEMEĞE GEÇMEDEN...

Asma Yaprığı Sorbet

### DEVAMINDA

İsotlu Izgara Kuzu Kaburga

12 saat pişmiş kuzu kaburga ve Şanlıurfa'nın fermente biberi ile isot sosu.

### KUZUNUN 3 HALİ

Kuzu Sırt, 12 Saat Pişmiş Kuzu Gerdan, Kuzu Kuyruk Yağı Sosu ve Çıtır Firik Pilavı

Kuzu sırt ızgara, kuyruk yağından kuzu sosu ve Urfa-Antep bölgesinden geleneksel firik pilavı.

"Muğla" Sakız Kebabı ve Köz Sarımsak

Elde satırla kıyılmış kuzu eti, sakız ağacı şişine geçirilip közlenmiş sarımsakla servis edilir.

### TATLI

"Denizli" Kale Biberi ve Çikolata

### BİTİRİRKEN...

Kahve Yanı Oyuncaklar "Petit Fours"

### TADIM MENÜSÜ

5450 ₺



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.

## ŞARAP EŞLEŞMESİ

Tadım menümüz, Anadolu'nun endemik üzümlerinden üretilen şaraplarla eşleştirilmiştir.



### ŞEFİN İKRAMLIKLARI / ARDINDAN

Paşaeli / Pét Nat / Sidalan / 2024 / Çanakkale

### SONRASINDA

Kayra / Karkuş / 2023 / Şırnak

### DEVAMINDA

Kuzeybağ / Kösetevrek / 2023 / Elazığ

### KUZUNUN 3 HALİ

Diren / Mahla / Karaoğlan / 2023 / Malatya

### TATLI

Diren / Mahlep / Horozkarası, Öküzgözü, Shiraz / Tokat

5 KADEH ŞARAP EŞLEŞMESİ  
3500 ₺

## KOKTEYL EŞLEŞMESİ

Tadım menümüz, mutfak teknikleriyle hazırlanmış damıtılmış kokteyllerle eşleştirilmiştir.



### ŞEFİN İKRAMLIKLARI / ARDINDAN

Göz-Acı  
Casamigos Anejo, "Samandağ" Biberi, Zencefil

### SONRASINDA

Toprak  
Tanqueray Sevilla, Yeşil Elma, Çilek Yaprağı Cordial

### DEVAMINDA

Tarçın  
Alaf Tarçın Likörü, Tuzlu Karamel & İsoot, Beyaz Çay Dem

### KUZUNUN 3 HALİ

Kök  
J.W. Black Ruby, Ayva Cordial, Meyan Kökü, Ayva Pestili

### TATLI

Mayhoş  
Safari, Alaf Yapımı Reyhan Sodası, Bacardi, Çimen

5 KADEH KOKTEYL EŞLEŞMESİ  
3900 ₺