



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.

TADIM MENÜSÜ

ŞEF'İN İKRAMLIKLARI

Gelenekten ve Teruardan Şef'in İkramlıkları
İstanbul Sokaklarından Tavuk Pilav Çıtır Tavuk Derisi ve Garımlı Pilav ile
Anamur ve Akdeniz'in Bulgur Köftesi Batırık
Keçi Tereyağı ve Manisa Zeytinyağı

ARDINDAN

İstanbul Balık Sofrası, Yaprak Arası Pilaki, ıslı torik, Sazan Yumurtası
Tarama ve İtir Sos
Çanakkale Kalamarı ve Deniz Otları
Manisa Alaşehir'li Çıtır Marul
Alaf Şarküteri ve Elma Turşusu,
Mevsimden ve Teruardan,
Sorbet

KUZUNUN 3 HALİ

Izgara Kuzu ve Kuzu sosu
Kuzu Kebabı : Mezopotamya'dan Anadolu mutfağına hediye
Kuzu kaburga ve Isot

TATLI

Denizli Kale Biberi ve Çikolata

BİTİRİRKEN...

Kahve Yanı Oyuncaklar "Petit Fours"

TADIM MENÜSÜ

7900 ₺



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.

ŞARAP EŞLEŞMESİ

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



ŞEFİN İKRAMLIKLARI / ARDINDAN

İstanbul Balık Sofrası, Yaprak Arası Pilaki, İslî Torik, Sazan Yumurtası Tarama ve İtir Sos

Paşaeli / Pét Nat / Sidalan / 2024 / Çanakkale

Çanakkale Kalamarı ve Deniz Otları
Prius / Martenicka / Kalecik Karası, Papaskarası / 2024 / Kırklareli

Sezondan ve Teruardan
Somelilerin Seçimi ile

KUZUNUN 3 HALİ

Diren / Mahla / Karaoğlan / 2023 / Malatya

TATLI

Diren / Mahlep / Horozkarası, Öküzgözü, Shiraz / Tokat

5 KADEH ŞARAP EŞLEŞMESİ
4900 ₺

KOKTEYL EŞLEŞMESİ

Tadım menümüz, mutfak teknikleriyle hazırlanmış damıtılmış kokteyllerle eşleştirilmiştir.



ŞEFİN İKRAMLIKLARI / ARDINDAN

İstanbul Balık Sofrası, Yaprak Arası Pilaki, İslî Torik, Sazan Yumurtası Tarama ve İtir Sos

Toprak

Çanakkale Kalamarı ve Deniz otları
DAL

Sezondan ve Teruardan
Barmenin Seçimi ile

KUZUNUN 3 HALİ

Karamel

TATLI

Mayhoş

5 KADEH KOKTEYL EŞLEŞMESİ
4900 ₺