



Köklerinden beslenen bir göç hikayesi.

TADIM MENÜSÜ

ŞEFİN İKRAMLIKLARI

Gelenekten ve Teruardan Şef'in İkramlıkları
İstanbul Sokaklarından Tavuk Pilav Çıtır Tavuk Derisi ve Garumlu Pilav ile
Anamur ve Akdenizin Bulgur Köftesi Batırık
Keçi Tereyağ ve Manisa Zeytinyağı

ARDINDAN

Baharın Tadı Çağla, Taze Sarımsak ve Kışın Son Demlerinden Yer Elması

SONRASINDA

Buharda Pişmiş Günün Balığı

ANA YEMEĞE GEÇMEDEN...

Sorbet Balıktan Baharata Geçerken Mevsimin Getirdikleri

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

6400 ₺



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 / Kösetevек / 2023 / Elazığ

KUZUNUN 3 HALİ

Diren / Mahla / Karaoğlan / 2023 / Malatya

TATLI

Diren / Mahlep / Horozkarası, Öküzgözü, Shiraz / Tokat

5 KADEH ŞARAP EŞLEŞMESİ
3900 ₺

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 & İsot, 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 ₺