

TADIM MENÜSÜ

TASTING MENU

Mevsimin en iyi ürünleriyle şekillenen, şef Mutlu Şevket Yılmaz seçkisi çok aşamalı bir deneyim

A multi-course experience shaped by the finest seasonal ingredients, curated

by the Chef Mutlu Şevket Yılmaz

Damak hoşluğu

Amuse Bouche

ENGİNAR Enginar kreması, vanilyalı mayonez, narenciye sosu

ARTICHOKE Artichoke cream, vanilla mayonnaise, citrus dressing

Alanya **AVOKADOSU ve TON** balığı, salatalık, altınçilek, yeşil elma sosu

Alanya **AVOCADO & TUNA**, cucumber, physalis, green apple dressing

Akdeniz **LAHOSU**, Karnabahar kreması, şampanya ve limon otlı tereyağ sosu

Mediterranena **GROUPPER**, cauliflower, champagne and butter sauce with lemongrass

KUŞKONMAZ & PATATES tart, uzun pişmiş dana kuyruğu, kuşkonmaz sosu

ASPARAGUS & POTATOES tartine, braised ox tail, asparagus sauce

KUZU İNCİK, frik bulguru, kuru kayısı püresi, bezelye ve kuzu sosu

LAMB SHANK, freekeh, dried apricote paste, peas, lamb sauce

KARADUT sorbe, çırpılmış yoğurt, limon, vanilya

BLACK MULBERRY sorbet, whipped yoğurt, lemon, vanilla

SÜTLAÇ & ÇİLEK, vanilyalı ve pirinçli krema, çıtır süt köpüğü, Antep fıstıklı dondurma

SÜTLAÇ & STRAWBERRY, Vanilla crème anglaise with rice, crispy milk foam, Pistachios icecream

Çikolatalı trüfler

Chocolate truffles

Kişi başı sunulan bu menü, deneyimin bütünlüğünü korumak adına minimum iki için servis edilir

This per-guest menü is served for a minimum of two guests to ensure the integrity of the experience

Menu 5250 tl | Wine pairing 3750tl

SEASONS